



**HAL**  
open science

# Manger à l'œil du notaire. L'alimentation et la table rurales en Nord-Isère au XVIIIe siècle d'après les inventaires après-décès

Benjamin Brazon

► **To cite this version:**

Benjamin Brazon. Manger à l'œil du notaire. L'alimentation et la table rurales en Nord-Isère au XVIIIe siècle d'après les inventaires après-décès. Histoire. 2020. dumas-03188457

**HAL Id: dumas-03188457**

**<https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-03188457v1>**

Submitted on 2 Apr 2021

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0 International License

# Manger à l'œil du notaire

L'alimentation et la table rurales en Nord-Isère au XVIII<sup>e</sup> siècle  
d'après les inventaires après-décès



Volume I

Mémoire de Master "Histoire" - première année  
Parcours Histoire appliquée : société, environnement, territoires  
Année universitaire 2019-2020

Sous la direction de Monsieur Alain Belmont,  
professeur d'histoire moderne à l'Université Grenoble-Alpes





# Manger à l'œil du notaire

L'alimentation et la table rurales en Nord-Isère au XVIII<sup>e</sup> siècle  
d'après les inventaires après-décès

Volume I

Mémoire de Master "Histoire" - première année  
Parcours Histoire appliquée : société, environnement, territoires  
Année universitaire 2019-2020

Sous la direction de Monsieur Alain Belmont,  
professeur d'histoire moderne à l'Université Grenoble-Alpes

*À Monique & Andrée*

## Remerciements

À Monsieur Alain Belmont, qui a su trouver les mots justes tout au long de l'année pour me conseiller, me guider, ou simplement parler de (devrais-je dire raconter) l'Histoire qui lui est chère.

Aux services des archives départementales, des bibliothèques universitaires et municipales, qui s'investissent quotidiennement pour rendre accessibles les savoirs et l'Histoire.

À l'administration, au secrétariat, et aux enseignants de l'ARSH qui tâchent au bon déroulé du cursus universitaire de chacun.

À ma famille (Noëlle, Ludovic, Auriane), sans qui j'aurais probablement arrêté la licence d'histoire en première année, et qui m'a aidé dans ce travail à travers de nombreuses relectures, ou leurs connaissances sur certains sujets traités.

À Émilie, qui m'a supporté et soutenu quotidiennement, dans les moments d'euphorie comme de doute ; elle qui a su montrer un intérêt pour mes recherches, et qui a été une source de motivation.

À mes camarades de master, et à mes amis, qui m'ont offert des moments pour souffler, ou des échanges intellectuels très enrichissants. Mention spéciale à Adrien et Mathieu dont j'admire la passion et le travail, à Joffrey à qui je souhaite le meilleur dans cette nouvelle étape de sa vie, et à Jessica pour avoir accepté de communiquer sur ses recherches.

À Aurélie et David, pour l'accueil qu'ils me font à chacune de mes venues, et pour les connaissances du second concernant l'agriculture, le potager et le monde rural.

À toutes les personnes que je ne peux mentionner sur cette unique page, mais qui ont eu de l'importance dans ma vie, et qui ont fait de moi ce que je suis aujourd'hui.

## Avant-propos

Afin de faciliter la lecture de ce mémoire, nous souhaitons préciser et clarifier quelques points :

- Les abréviations ou sigles employés sont explicités à la fin des deux volumes dans la liste prévue à cet effet
- Suivant la règle du “nous de modestie”, l’accord se fera au singulier malgré l’emploi du “nous”
- Les citations, les prénoms de nos sources manuscrites et imprimées sont retranscrits avec l’orthographe et la grammaire de l’époque (à l’exception de certains accents pour faciliter la compréhension).

## INTRODUCTION

“*Les paysans français des Temps modernes meurent de faim, au propre comme au figuré, depuis les années 1950 dans les travaux des historiens*” (Florent Quellier)<sup>1</sup> ; il émane de ce constat une triste justesse, celle d’un misérabilisme qui persiste autant dans l’imaginaire que nous avons du monde rural au temps des rois, que dans les approches historiques mêlant ruralité et culinarité. Effarant pourrions-nous dire qu’étudier la cuisine d’une population pourtant majoritaire sous l’Ancien Régime ne soit qu’un détail ou une parenthèse, et cela malgré les nombreuses voix muettes liées à la ruralité au sein des divers services d’archives. Cependant, ces voix ont su être entendues par quelques historiens, traitant de l’alimentation, mais aussi d’autres traces de la vie telles que le vestimentaire, ou encore plus généralement la consommation et la matérialité, pour que d’un seul chœur la vie des ruraux ait un sens et une reconnaissance en Histoire (moderne).

L’étude de l’alimentation n’a pas comme seul dessein de dresser une typologie de menus à une période donnée. Et pour cause, le courant récent des *food studies* se présente comme un mouvement pluridisciplinaire dans lequel l’historien peut s’inscrire. Ainsi, porter son regard sur les assiettes d’individus ou de groupes sociaux relève autant de l’histoire de la cuisine, que de celle de l’agriculture, de la chasse, de la pêche ; elles exigent, par ailleurs, d’aborder les connaissances historiques actuelles sur les enjeux sociaux, économiques, si ce n’est politiques et religieux, afin de saisir au mieux les comportements alimentaires de l’époque.

C’est à partir de ce postulat que nous souhaitons porter un regard sur l’alimentation rurale sous l’Ancien Régime ; le Nord-Isère et le XVIII<sup>e</sup> siècle se dressèrent alors comme biais dans notre étude. Pour le cadre géographique, nous avons décidé que les limites nord-iséroises se feraient par rapport à celles de la province dauphinoise à l’époque de notre sujet puis du département isérois jusqu’en 1852<sup>2</sup>. De ce fait, si les limites au Sud se fixent sur l’axe Beaurepaire-Voiron comme il se fait communément de nos jours, les limites au Nord sont quant à elles repoussées jusqu’à Villeurbanne, ville sous administration du département isérois jusqu’en 1852. D’Ouest en Est, le Nord-Isère est délimité par le Rhône, auquel s’ajoute la

---

<sup>1</sup> QUELLIER Florent, “Le repas de funérailles de Bonhomme Jacques. Faut-il reconsidérer le dossier de l’alimentation paysanne des Temps modernes ?”, in *Food & History*, vol.6, n°1, 2006, p. 22

<sup>2</sup> Voir annexe n°1



Savoie du côté oriental. Ensuite, nous nous devions de bien définir *notre* ruralité afin de rendre cette étude cohérente ; nous tentons donc de nous détacher autant des bourgs que des centres urbains locaux, non sans difficultés, tant les lieux et les milieux tendent à être perméables. Par ailleurs, ces travaux sur la cuisine du monde rural n'ont pas vocation à faire uniquement l'histoire du bas-peuple, mais bien du monde rural dans son ensemble, du simple journalier à la quête de son pain, au seigneur maître de vastes terres et d'Hommes, sans oublier le milieu artisan ou bourgeois.

Nous avons alors tenté de trouver les yeux de ceux qui avaient daigné porter un intérêt au monde rural, des regards contemporains au XVIII<sup>e</sup> siècle qui seraient désormais le prisme d'un étudiant-chercheur. Les notaires et le volontariat d'experts dessinent alors les principaux traits du monde rural à travers les inventaires après-décès ; des documents permettant de saisir sur le vif le cadre de vie d'un ménage, du mobilier à l'immobilier, de l'individu à la communauté villageoise, et parfois même du contenu de l'assiette à l'agriculture. L'acte notarié qu'est l'inventaire après-décès est une source riche pour l'historien souhaitant comprendre le cadre de vie d'une époque ; il s'avère plus limité et complexe à aborder pour des travaux sur l'alimentation. En effet, ce type de source n'a pas comme sujet central la cuisine, la gastronomie, contrairement à des livres et des traités gastronomiques ; le chercheur se doit alors d'exploiter au mieux les informations pertinentes, d'interpréter correctement celles qui s'y prêtent, sans se noyer dans les données superflues à notre étude bien qu'elles représentent elles-aussi un intérêt historique. D'autant plus que les données matérielles utiles à notre étude incitent parfois à la surinterprétation plus qu'à la retenue.

Dans ce contexte, nous abordions bon nombre de compilations de procédures notariales conservées aux archives départementales de l'Isère sous la série 3E<sup>3</sup>, parfois avec la familiarité des villages, des noms de famille que nous avons croisé au détour de notre parcours de vie, mais toujours avec l'espoir de parvenir à proposer un travail scientifique répondant aux attentes. Cette étude de l'alimentation nord-iséroise au XVIII<sup>e</sup> siècle a ainsi subi inconsciemment des influences sentimentales et personnelles, orientant quelque peu celle-ci autour de l'Isle Crémieu ou encore du territoire moresteltois ; mais il nous arrivait aussi de faire tout simplement chou blanc dans certaines compilations. Ce décalage du "centre de gravité" des travaux de recherches

---

<sup>3</sup> À noter que les procédures de la justice seigneuriale du bailliage de Vienne (A.D.38-série 16B) nous ont fourni 4 inventaires après-décès

ne devrait pas trop nuire aux conclusions de l'étude, mais il appelle à la prudence et à la critique, le Nord-Isère ne se voit pas traiter dans son entièreté ; ainsi, face à l'hétérogénéité du territoire, de même que l'hétérogénéité des ménages ou des individus, il est impossible de prendre comme totalement acquis les constats auxquels nous avons fait face à travers notre panel, nous espérons seulement avoir contribué, à notre si petite échelle, au vaste et grand édifice de la recherche. Et cela, même si ce mémoire ne reste qu'un cri parmi tant d'autres...

En 2003, au cours d'un colloque international à la mémoire de Jean-Louis Flandrin<sup>4</sup>, fut mise en avant la volonté de ce dernier à "donner à lire une autre histoire"<sup>5</sup>. Mais peut-on encore présenter l'alimentation comme une altérité dans les sujets historiques actuels ? En réalité, bien que l'altérité réponde, selon nous, à une subjectivité ; il est difficile de ne pas rejoindre le point de vue de Florent Quellier pour qui l'alimentation paraît accrochée à une histoire culturelle et des mentalités, s'enfermant ainsi dans une histoire alimentaire des élites et des urbains, bien souvent limitée à Paris et ses périphéries, au détriment des provinces et de la ruralité<sup>6</sup>. L'alimentation rurale apparaît alors comme encore étrangère à une histoire de l'alimentation plus globale ; ou du moins, il semblerait que la vulgarisation de cette dernière eut des difficultés à sortir des sentiers battus fréquentés par les historiens *précurseurs* du siècle précédent au sujet des campagnes françaises.<sup>7</sup>

Tenter de travailler sur l'alimentation rurale, c'est donc tenter d'allier deux histoires à la cohabitation complexe, l'histoire rurale et l'histoire de l'alimentation.

À travers ce mémoire, et à partir des inventaires après-décès en ruralité nord-iséroise, nous espérons proposer une *autre* histoire de l'alimentation moderne.

Une étude qui s'articulera en premier lieu par une approche générale du sujet, à travers une approche historiographique du monde rural et de l'alimentation, puis une contextualisation plus poussée de notre cadre chronologique et géographique ; sans oublier la description des inventaires après-décès et leur intérêt en tant que source historique. Nous entrerons ensuite dans le vif du sujet avec une étude des produits du terroir où il sera question du régime céréalier,

---

<sup>4</sup> Historien ayant consacré une part de sa vie aux recherches sur l'alimentation

<sup>5</sup> REDON Odile, SALLMANN Line, STEINBERG Sylvie (dir.), *Le Désir et le Goût - Une autre histoire (XIII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles)*, Saint-Denis, PUV, 2005, p.5

<sup>6</sup> QUELLIER Florent, *op. cit.*

<sup>7</sup> Loin de nous l'idée d'émettre une critique sur les travaux accomplis, et qui ont tous eu une importance dans nos recherches et notre développement. Il s'agit juste de prêter attention pour ne pas emprunter des conclusions biaisées.

mais aussi des compléments, tant carnés que légumiers ou fruitiers. Nous tenterons donc de survoler les productions de la basse-cour et des champs, sans oublier un détour par les vignes ou le puits. Enfin, nous tenterons de comprendre les répercussions de la cuisine rurale sur le cadre de vie à travers une étude du mobilier, des ustensiles et tout autre objet de consommation ; à laquelle il s'ajoutera une approche des comportements humains puisqu'il serait malheureux de ne pas considérer les hommes et les femmes derrière un régime alimentaire et surtout la matérialité, point central de notre source.

1<sup>ère</sup> partie : De l'approche générale à l'ambition de nos  
recherches

*“Mais la vérité est chose si grande, que nous ne devons desdaigner aucune entremise qui nous y conduise.” - (De) MONTAIGNE, Michel, Essais, Bordeaux, 1595*

# Chapitre I - Généralités

## I. Le monde rural français au XVIII<sup>e</sup> siècle

Traiter du monde rural français, c'est autant aborder un espace qu'une société, tous deux majoritaires au sein du royaume ; entraînant de ce fait un intérêt de l'histoire économique et sociale pour ce cadre.

Derrière le terme assez généraliste de "monde rural", il se cache une pluralité des lieux et des Hommes, des relations entre individus ou avec la terre, des rapports de domination ; autrement dit, une organisation de l'ensemble de la ruralité, héritée de cadres formels ou informels.

Nous exposerons donc ici les principaux traits des campagnes françaises, sans nous engager dans les exceptions du midi et de l'Ouest du territoire qui s'avèrent en inadéquation avec notre sujet.

### 1. Des espaces

Le village est l'entité territoriale par excellence dans le monde rural, d'autant plus que la société de l'époque n'a pas comme coutume d'être des plus mobiles. À quelques exceptions près, chaque individu meurt dans le lieu qui l'a vu naître. Toutefois, il ne faut pas analyser le village comme un espace fermé et imperméable ; les ruraux fréquentent les routes<sup>8</sup> pour se rendre aux villes et bourgs proches, ou aux villages voisins, très souvent pour des activités commerciales, tant que ces lieux se trouvent à moins d'une journée de marche. Certaines jeunes filles se rendent aussi en ville pour travailler en tant que domestiques et se constituer un trousseau de mariage, et cela même si l'emploi de domestiques est aussi pratiqué dans les petits villages. D'autre part, quelques rares individus dépassent ce périmètre proche pour parcourir la province ou le royaume en tant que marchand, militaire, ou simple voyageur. Aujourd'hui encore, les croix de carrefour témoignent de la fréquentation des chemins de campagne durant des siècles.

L'espace villageois, qui représente en "moyenne 1200 à 1300 hectares"<sup>9</sup> à l'échelle nationale, subit lui-aussi des divisions et un partage. L'habitat représente une première forme de division, de taille modeste et restreinte puisqu'il s'avère que la majeure partie de la

---

<sup>8</sup> Ou plutôt les chemins

<sup>9</sup> GARNOT, Benoît, *Les campagnes en France (...)*, Paris, Ophrys, 1998, p. 42

paysannerie manquait de place dans ses maisons. Ces dernières se concentrent d'ailleurs sur un même espace, formant de ce fait une agglomération d'habitats ; seuls quelques rares fermes ou domaines sont isolés ou marginalisés dans le paysage rural<sup>10</sup>. La maison fait par ailleurs partie d'un ensemble qui comprend la cour, les bâtiments annexes, le jardin, et parfois un champ accolé : c'est ce qu'on appelle une manse. Au-delà des manses, l'*ager* représente les surfaces labourables ; il est soumis "à une organisation stricte des cultures, en particulier la répartition en plusieurs grandes soles correspondant au système d'assolement"<sup>11</sup>. Enfin, les terres non-cultivées sont regroupées dans le *saltus* que la communauté exploite au possible pour leurs ressources naturelles (eau, bois, plantes sauvages, nourritures du bétail, etc.), mais leur part semble décliner au fil des siècles face à l'élargissement des exploitations et surtout des aires d'influence ; les terres incultes concentrent en elles une partie des enjeux sociaux et des rapports de domination.

Enfin, la seigneurie est avant tout un ensemble de terres avant d'être un titre individuel ou collectif. Son étendue est fortement variable, très réduite ou très grande, autrement dit, très inégale ; ce qui fait finalement écho à l'accessibilité du titre de seigneur. Ce dernier pouvait certes être détenu par un noble, laïc ou ecclésiastique, un clerc, mais aussi par un roturier<sup>12</sup> ou un regroupement de plusieurs individus. Seule la richesse conditionne l'acquisition d'une seigneurie.

Le territoire seigneurial se divise en deux parties : le domaine où on retrouve la maison seigneuriale, le tribunal seigneurial, des annexes (chapelle, ferme, cour, etc.) et enfin des terres et des bois exploités directement ou indirectement par le seigneur. Le reste de la seigneurie se compose des censives, ou des tenures, autrement dit les terres labourables dont l'exploitation est confiée à des manants<sup>13</sup> en échange de la reconnaissance de ces derniers envers leur seigneur et surtout de redevances plus ou moins lourdes.

L'espace rural, comme le temps, est largement conditionné par le travail de la terre. C'est pour cela que nous nous sommes attardés sur la disposition des espaces dans une logique agraire et paysanne. Nous aurions pu aller au-delà, nous efforcer de traiter des divisions administratives, religieuses complexes et parfois rebutantes. Mais nous avons fait finalement

---

<sup>10</sup> Sauf dans la France de l'Ouest

<sup>11</sup> GARNOT, Benoît, *Les campagnes en France (...), op. cit.*, p. 42

<sup>12</sup> C'est-à-dire des personnes non-nobles sous l'Ancien Régime

<sup>13</sup> Roturier assujéti à la justice seigneuriale

le choix de nous engager dans une échelle plus humaine, celle qui s'avérait à notre appréciation plus palpable dans les inventaires après-décès.

## 2. Des individus, des familles, une communauté

Le mariage est un acte fondateur dans la société de l'Ancien Régime, autant par la sacralité de l'événement, que par l'articulation de la vie autour du devoir conjugal. La majorité des familles françaises sont des familles nucléaires, autrement dit, des familles composées par un couple, leurs enfants, et plus rarement un aïeul ou un autre ascendant. Le père représente une figure autoritaire, il est le chef de famille dont on craint le courroux. La figure paternaliste est d'ailleurs reprise pour entretenir l'image royale ; Louis XII fut ainsi baptisé "père du peuple" au cours des états généraux de 1506. La mère, quant à elle, porte une fonction nourricière au sein de la famille, en donnant le sein<sup>14</sup>, puis en s'assurant de l'approvisionnement du ménage et en cuisinant. Elle assume aussi l'éducation de ses enfants (le père prenant le relais pour les garçons lorsque ces derniers atteignent l'âge de sept ans) et de nombreuses tâches ménagères (jardinage, quête de l'eau, filage, etc.), tout comme elle peut être une main d'œuvre supplémentaire pour les travaux agricoles. Au contraire, les aïeuls rattachés au foyer, épuisés et fragilisés par une vie de dur labeur, représentent des bouches inutiles, ils sont souvent condamnés à l'errance et à la mendicité en temps de crise.

La mort, plus encore qu'aujourd'hui, rythme le quotidien des Français, ruraux comme urbains. La mortalité infantile y est très importante, près d'un quart des nouveaux nés n'atteignent pas l'âge d'un an, un autre quart n'atteindra pas la vingtaine. Parallèlement, la mère ne survit pas forcément à l'épreuve de la grossesse ou de l'accouchement. La mort est, de ce fait, banalisée durant l'Ancien Régime, les cimetières sont à l'époque au cœur des villes et des villages, ils représentent des lieux essentiels de la vie (bien qu'ils soient progressivement mis à l'extérieur des villes au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle pour des raisons sanitaires évidentes) ; de plus, le manque d'hygiène, la malnutrition, la pauvreté ou les guerres permettent à la faucheuse de régner en maître sur la vie du peuple. Les tragiques et funèbres événements de la vie reconditionnent souvent l'organisation de la famille nucléaire classique : ils imposent ainsi le veuvage, l'orphelinage, parfois le remariage et la naissance d'une famille recomposée.

---

<sup>14</sup> En ville et dans certains ménages aisés, le nourrisson pouvait être confié à une nourrice, ce qui augmentait fâcheusement la mortalité infantile

La cellule domestique et familiale est hautement estimée dans notre étude puisqu'elle est le cadre essentiel de notre source et de la vie quotidienne. Toutefois, il s'avère primordial d'estimer la vie sociale et communautaire des villages et de comprendre les rapports de domination engagés. Le village concentre des instants de sociabilités de plus ou moins grande ampleur. La tuée ou les grandes ripailles populaires qui ont fait fantasmer les folkloristes ne représentent qu'une partie infime de la vie villageoise, bien que plus remarquées. Au-delà de ça, la sociabilisation peut se faire dans une plus grande simplicité : les femmes se rencontrent près des installations banales ou communales, les ménages échangent avec leurs voisins, parfois des mots, quelques outils ou services d'autres fois. Une véritable économie de don/contre-don semble avoir été possible, non de manière désintéressée pour nos ruraux puisque répondant à un principe de réciprocité déjà identifié dans les paysanneries de la Grèce archaïque<sup>15</sup> à travers les écrits d'Hésiode<sup>16</sup>.

Les rapports sociaux mutent assez aisément vers des rapports de domination dans une société hiérarchisée autour de la richesse malgré "l'égalité républicaine qui (y) règne"<sup>17</sup>. Certains ruraux se mettent ainsi au service de laboureurs ou fermiers aisés, de bourgeois, ou autres Grands contre quelques piécettes, quelques repas, ou le prêt d'outils utiles à la culture de leurs propres champs. Les seigneurs sont à eux-seuls des acteurs de la domination d'hommes sur d'autres, ils font payer par les banalités l'accès à des équipements indispensables tels le four, le moulin, le pressoir, ils imposent la corvée, ou des redevances par le biais des censives et des tenures, et ils accaparent la pratique de la chasse et de la pêche. Si le poids du pouvoir seigneurial varie fortement au sein du royaume de France, il s'avère avoir été des plus pesants en Bas-Dauphiné où les abus ont entraîné de nombreux procès ou quelques jacqueries.

La communauté des habitants, organisation "démocratique" du village, se dresse comme contre-pouvoir face aux seigneurs avides. Ces derniers, qui souhaitent s'accaparer bois, marais et autres terres incultes, se voient confrontés à la farouche opposition de la communauté. Au cours de l'époque moderne, les installations banales sont parfois cédées par les seigneurs fragilisés, au profit d'une gestion communale. Mais derrière l'idéal "républicain" de ces assemblées réunies sur la place du village, la réalité présente des inégalités et une hiérarchisation ; les bourgeois, et quelques fermiers ou laboureurs notables, que l'on surnomme

---

<sup>15</sup> ZURBACH, Julien, "Paysanneries de la Grèce archaïque", *Histoire et sociétés rurales*, n°31, 2009, pp. 9-44

<sup>16</sup> HÉSIODE, *Les travaux et les jours*

<sup>17</sup> CHAUSSINAND-NOGARET, Guy, *Les Français sous Louis XV, op. cit.*, p. 34



les “coqs de village”, monopolisent la parole et la prise de décision jusqu’à parfois privilégier leurs intérêts personnels dans l’organisation des terres communales. La démocratie vire ainsi à l’oligarchie pour reprendre les termes de Benoît Garnot, l’historien mentionnant “l’édit de 1787 qui instaure un cens de 10 livres d’imposition pour participer aux assemblées et de 30 livres pour y être éligible”<sup>18</sup>.

La gestion de l’espace est donc largement influencée par l’organisation de la vie communautaire. Les rapports de force façonnent les lieux et les liens sociaux au sein d’une société où les seigneurs tentent de conserver voire d’étendre leur mainmise sur des terres et des Hommes, et où d’autres se fondent sur un pouvoir autour de leurs richesses agraires ou pécuniaires. Par conséquent, la vie rurale est difficile à cerner ; parce que l’honneur laisse parfois place à la soumission, parce qu’être propriétaire de sa maison ne signifie pas qu’on l’est du reste de l’hoirie ou que l’on est indépendant ; mais aussi parce que les redevances en nature et la mainmorte du seigneur, ou bien la fiscalité royale, forcent la paysannerie à quelques cachotteries sur les denrées, le sel ou le mobilier. L’honnêteté du paysan peut vite muter vers le vice ou la roublardise quand il s’agit de faire des économies ou d’affronter une période de troubles (épidémies, épizooties, crises de subsistance, etc.).

Nous avons tenté de synthétiser le monde rural dans son ensemble, non sans difficulté tant celui-ci s’avère d’une grande complexité. Nous espérons avoir fourni les principaux traits du paysage rural pour que la compréhension de l’étude qui suit soit des plus aisée ; nous reconnaissons toutefois les lacunes de cette synthèse, et nous invitons notre lectorat à se référer à la bibliographie, où des travaux monumentaux sur le monde rural apporteront tous les éléments manquants à cette courte introduction.

## II. L’histoire de l’alimentation française

Avant toute chose, nous préférons avoir l’honnêteté de rediriger le lectorat vers les écrits de Florent Quellier, titulaire de la chaire CNRS Histoire de l’alimentation des mondes modernes. La partie “Du pittoresque au scientifique : les manières de faire l’histoire de l’alimentation du XVIII<sup>e</sup> siècle à nos jours”<sup>19</sup> dans l’ouvrage *La table des Français*, ou encore

---

<sup>18</sup> GARNOT, Benoît, *Les campagnes en France (...), op. cit.*, p.47

<sup>19</sup> QUELLIER, Florent, *La table des Français : une histoire culturelle (XVe-XIX<sup>e</sup> siècles)*, Tours, PUF, 2013, pp. 19-23

ses articles “Le repas de funérailles de Bonhomme Jacques. Faut-il reconsidérer le dossier de l’alimentation paysanne des Temps modernes ?”<sup>20</sup> et “L’après Jean-Louis Flandrin, une décennie d’histoire de l’alimentation en France (XV<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles)”<sup>21</sup> s’avèrent être à notre sens des points de départ essentiels pour comprendre l’historiographie de l’alimentation française et européenne, ainsi que pour s’attribuer de nombreux ouvrages de référence dans la matière. Bien que moins expérimenté, et limité au niveau de la documentation disponible, nous tâcherons dans ce qui suit de présenter les différents courants auxquels nous avons fait face pour dresser le portrait des diverses influences à notre étude<sup>22</sup>.

### 1. L’école des Annales : prémices de l’histoire de l’alimentation contemporaine

Alors que la création de la revue des *Annales* en 1929 marque la fondation de l’École des Annales en tant que courant historique par Lucien Febvre et Marc Bloch avec la transdisciplinarité comme mot d’ordre ; l’alimentation s’imposa comme sujet d’étude et de publication à partir des années 1960 durant la “troisième génération” de la revue et du courant : il est alors autant question d’études locales sur le sujet que d’approches plus élargies s’interrogeant sur un produit en particulier par le biais des prismes sociaux, économiques ou idéologiques. Aujourd’hui, ces travaux se doivent d’être manipulés avec précautions, les conclusions s’avèrent parfois erronées et certaines données quelque peu douteuses, la faute à une approche trop souvent raccrochée à une optique nutritionniste.

“La critique est aisée, et l’art est difficile” (Destouche - *Le glorieux*) ; derrière les quelques lacunes remarquées, force est de constater que les Annales ont dépoussiéré l’histoire de l’alimentation. Hemardinquer constatait en 1962 que “*en France, en dehors de la contribution de Marc Bloch à L’Encyclopédie française, peu connue, on ne trouverait que des œuvres anciennes et surtout les études d’Alfred Franklin sur la cuisine bourgeoise et seigneuriale - à rapprocher de la Bibliographie gastronomique de Charles Vicaire (1890)*”<sup>23</sup> ; le courant des Annales a donc insufflé un renouveau à l’histoire de l’alimentation en France,

---

<sup>20</sup> QUELLIER, Florent, “Le repas de funérailles de Bonhomme Jacques. Faut-il reconsidérer le dossier de l’alimentation paysanne des Temps modernes ?”, dans *Food & History*, vol.6, n°1, 2008, pp.9-30

<sup>21</sup> QUELLIER, Florent, “L’après Jean-Louis Flandrin, une décennie d’histoire de l’alimentation en France (XV<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles)”, dans *Food & History*, vol.10, n°2, 2012, pp.89-102

<sup>22</sup> Cette partie n’a pas pour but d’être exhaustive concernant les références bibliographiques. Si certaines manquent à l’appel, elles seront citées en temps et en heure

<sup>23</sup> HEMARDINQUER, Jean-Jacques, “Histoire de l’alimentation [note critique]”, dans *Annales. Économies, sociétés, civilisations*, 17e année, n°5, 1962, p. 914

installant de nouveaux fondements méthodologiques et portant un intérêt, en ce qui concerne les Temps modernes, aux populations rurales et provinciales.

C'est dans ce contexte que l'étude de l'alimentation paysanne du Gévaudan<sup>24</sup> a pu être un point de référence et une œuvre utile dans une démarche comparative, quand bien même il y aurait eu des manquements sur les calculs élaborés à partir des actes de pension. Et pour cause, l'étude de Jean-René Bernard privilégie autant l'aspect sériel qu'un intérêt pour une histoire très locale dont la population la plus simple est le principal sujet. Florent Quellier résume ainsi les ambitions des Annales : "*les Annales préconisent une étude sérielle des sources afin de construire des faits à partir d'un traitement statistique pour éviter les ornières du pittoresque et de l'anecdotique*"<sup>25</sup>. De nombreux travaux sur la vie quotidienne du peuple parurent dans les décennies suivantes et s'inscrivirent comme héritières à l'approche initiée par l'École des Annales ; notre étude se présente elle aussi comme une descendante de ce courant, tout du moins dans les intentions et la méthodologie, tout en ayant le privilège de pouvoir se fonder sur une base plus élargie et variée de travaux où s'entremêlent de nombreux courants.

## 2. De la matérialité aux mots de la bouche

Suivant les principes institués par les Annales, l'histoire matérielle et l'histoire de la société de consommation occidentale dont Daniel Roche fut en quelque sorte une figure de proue guida les travaux d'historiens au cours des décennies 1970, 1980, et 1990. "L'Histoire des choses banales"<sup>26</sup>, ainsi que les recherches menées sur les intérieurs, d'abord urbains, puis ruraux, ont mis en avant les inventaires après-décès en tant que source dans une approche dite sérielle. Derrière une méthodologie généralement désintéressée de l'alimentation, l'histoire matérielle a pourtant donné des outils de recherche aux "historiens gourmets", en plus de premières conclusions sur les lieux de repas et les ustensiles reliés à l'alimentation.

Les connaissances sur l'alimentation des Français ont donc progressé petit à petit durant les années 1980. Mêlant matérialité, économie, social, politique dans leurs approches, des historiens ont tenté de mettre en avant la vie quotidienne de la population, soit à l'échelle du Royaume, soit à celle d'une région. Nous pouvons citer par exemple l'œuvre de Guy

---

<sup>24</sup> BERNARD, Jean-René, "L'alimentation paysanne en Gévaudan au XVIII<sup>e</sup> siècle", dans *Annales. Économie, Sociétés, Civilisations*, 24<sup>e</sup> année, n°6, 1969, pp.1449-1467

<sup>25</sup> QUELLIER, Florent, *La table des Français (...)*, op. cit., p. 19

<sup>26</sup> ROCHE, Daniel, *Histoire des choses banales : naissance de la consommation (XVII<sup>e</sup> -XIX<sup>e</sup> siècles)*, Paris, Fayard, 1997 - ouvrage représentant l'apothéose de plusieurs décennies de travaux et recherches

Chaussinand-Nogaret pour la première échelle<sup>27</sup>, celles de Jean et Renée Nicolas<sup>28</sup> ou de Benoît Garnot<sup>29</sup> pour la seconde. Là encore, l'aspect alimentaire n'est en aucun cas le plat de résistance de ces travaux de recherches, et sans être un cheveu sur la soupe, il n'en reste pas moins une thématique parmi tant d'autres qui constitue généralement une sous-partie. Ce qui ne retire rien aux conclusions menées et à l'intérêt que nous pouvons aujourd'hui porter à ces études. Les tableaux de la vie locale, provinciale, permettent une démarche comparative, dans un contexte de mise en avant d'exceptions régionales et d'une remise en question du perpétuel misérabilisme paysan.

Ayant travaillé sur la sexualité, et ayant parallèlement mis l'alimentation au centre de ses sujets de recherches, Jean-Louis Flandrin (1931-2001) s'est imposé comme une référence incontournable dans notre historiographie, tout en perpétuant à sa manière la volonté du courant des Annales. Il aura contribué notamment dans la revue à travers quelques articles<sup>30</sup>. L'histoire sérielle survécut encore dans l'approche de Flandrin grâce à quelques considérations quantitatives, mais l'histoire de l'alimentation entra dans une dimension plus culturelle ; la littérature et les langages (traités et ouvrages de gastronomies, proverbes, etc.) remplacèrent les pensions et les inventaires après-décès, et pour cause, l'historien avait "le souci des mots"<sup>31</sup>. L'accent est, de ce fait, mis sur la circulation des "biens" et du patrimoine alimentaires désormais, alors qu'une partie des sources utilisées s'avèrent être au choix très théoriques, les recettes étant une idéalisation de plats aux multiples facettes, ou bien plus aptes à nous renseigner sur l'alimentation des élites.

Derrière ces limites énoncées, Jean-Louis Flandrin a su théoriser le principe de goût et de plaisir dans la cuisine du passé<sup>32</sup>. Des points qui étaient jusque-là inconnus ou non-abordés face à la persistance de l'idéologie misérabiliste ou encore face à l'image du peuple "subissant" le moment du repas. Par conséquent, une réelle effervescence intellectuelle s'est instaurée autour de l'historien, les approches sur l'alimentation se sont multipliées et variées : élevage et commerce pour la viande, fréquence des produits employés dans les livres de recettes, les

---

<sup>27</sup> CHAUSSINAND-NOGARET, Guy, *La vie quotidienne des Français sous Louis XV*, Paris, Hachette, 1979

<sup>28</sup> NICOLAS, Jean & Renée, *La vie quotidienne en Savoie aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles*, Paris, Hachette, 1979

<sup>29</sup> GARNOT, Benoît, *Vivre en Bourgogne au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Dijon, EUD, 1997

<sup>30</sup> FLANDRIN Jean-Louis, "Le goût et la nécessité : sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale (XIV<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle)", In: *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 38<sup>e</sup> année, N. 2, 1983, pp. 369-401

<sup>31</sup> CARANTINO, Georges, "Jean-Louis Flandrin (1931-2001). Du lit à la table, pour une histoire du goût", In: *Horizons Maghrébins - Le droit à la mémoire*, N°59, 2008. Manger au Maghreb - Partie II, pp. 7-12.

<sup>32</sup> Il tentait d'ailleurs de rendre palpable les goûts d'antan durant des banquets avec ses étudiants

habitudes et les produits alimentaires locaux, etc. Il y a un avant et un après Flandrin dans l'histoire de l'alimentation, autant à l'échelle nationale qu'internationale, lui qui a su proposer "une autre histoire" de l'alimentation et générale.

### 3. "L'après Jean-Louis Flandrin"<sup>33</sup> : une pluralité de la table française

Durant la période des années 2000 et 2010, l'historiographie fut orientée vers un croisement des thématiques et des disciplines, tout en considérant bien plus le goût des choses. L'approche culturelle, avec des sources très littéraires, évolua vers une considération grandissante pour le peuple ; nous pourrions parler par exemple de *Don Quichotte*, un roman de Miguel de Cervantes datant de 1615, employé par Madeleine Ferrières pour traiter du salpicon, un plat regroupant des petites découpes de produits liées par une sauce<sup>34</sup>.

Nous pouvons affirmer que les études sur l'alimentation moderne se sont progressivement encanaillées autant qu'elles ont pu s'ancrer à l'échelle locale. Les *Nourritures Canailles*<sup>35</sup> sont autant une ode aux mets populaires qu'une mise en avant des produits locaux réputés. Parallèlement, d'autres historiens se sont imposés des cadres géographiques restreints pour en mettre en avant la cuisine et les pratiques alimentaires, nous pourrions citer l'œuvre de Philippe Meyzie sur la cuisine du Sud-Ouest<sup>36</sup> ou les travaux sur la Provence compilés dans un numéro de la revue *Provence historique*<sup>37</sup>. Cette reconsidération pour une alimentation plus localisée est une aubaine en ce qui concerne notre étude puisqu'elle réactualise une approche jusque-là "ancienne".

La reconsidération de l'alimentation paysanne et locale fut aussi débridée par l'ouverture des historiens à des sujets annexes à celui de la cuisine. S'inscrivant dans une quête du goût, très chère à Jean-Louis Flandrin, certains chercheurs ont porté leur attention sur des lieux et des objets du paysage français ; Florent Quellier a ainsi travaillé sur le jardin-potager du Moyen-Âge à l'âge ouvrier en passant par l'Ancien Régime<sup>38</sup> ou sur l'arboriculture<sup>39</sup>, quand

---

<sup>33</sup> QUELLIER, Florent, *op. cit.*

<sup>34</sup> FERRIÈRES, Madeleine, *Nourritures canailles*, Paris, Seuil, 2010

<sup>35</sup> *op. cit.*

<sup>36</sup> MEYZIE, Philippe, *La table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)*, Rennes, PUR, 2007

<sup>37</sup> *Alimentation et cuisine en Provence*, in : *Provence historique*, tome 54, fasc. 218, 2004

<sup>38</sup> QUELLIER, Florent, *Histoire du jardin-potager*, Paris, Armand Colin, 2012

<sup>39</sup> QUELLIER, Florent, *Des fruits et des hommes. L'arboriculture fruitière en Île-de-France (vers 1600-vers 1800)*, Rennes, PUR, 2003

d'autres ont tenté le biais archéologique en menant des analyses sur des ossements animaux, des ustensiles de cuisine, etc.

Alors que l'alimentation passe aujourd'hui encore largement par le prisme culturel, le large éventail de travaux depuis l'après-guerre a largement permis une diversification des sources et le croisement de plusieurs histoires au sein d'une même œuvre en ce qui concerne les historiens des années 2000. *La table des Français* de Florent Quellier<sup>40</sup> synthétise assez bien plusieurs décennies de travaux et de recherches en France même si l'ouvrage assume dans son titre raconter "une histoire culturelle".

"La décennie écoulée a été marquée par un bénéfique rééquilibrage Paris-Province dans les études portant sur l'alimentation (...) mais de nombreuses provinces attendent l'histoire de leur culture alimentaire"<sup>41</sup>. L'historien de 2020 a de nombreuses clefs en main pour éclaircir les zones d'ombres de l'alimentation française, ainsi que pour continuer le rééquilibrage entre la capitale et le reste du royaume. Il faudra pour ce faire réconcilier l'histoire culturelle avec l'histoire du monde rural.

---

<sup>40</sup> *op. cit.*

<sup>41</sup> QUELLIER, Florent, "L'après Jean-Louis Flandrin (...)", *op. cit.*, p.14

## Chapitre II - Travailler sur l'alimentation rurale en Nord-Isère au XVIII<sup>e</sup> siècle

### I. Le cadre chronologique et géographique

#### 1. Le Nord-Isère à l'époque moderne

À l'exception de modestes citoyens dans les environs beurepairois<sup>42</sup>, le département isérois, érigé ainsi le 4 mars 1790, et par conséquent le Nord-Isère, furent étrangers en tant que division administrative au reste de notre panel du XVIII<sup>e</sup> siècle. De ce fait, même si nous empruntons les limites administratives du département valables jusqu'en 1852, l'appellation de notre cadre géographique s'avère bien plus familière à notre ère contemporaine qu'à celle de la population que nous étudions.

Sous l'Ancien Régime, c'est la province du Dauphiné qui prime en tant qu'entité administrative dans le royaume de France depuis son rattachement en 1349. C'est en son sein que le plus actuel Nord-Isère composa la partie la plus au Nord du territoire de la province et donc d'une part du Bas-Dauphiné. Dépendante de considérations sur le relief, cette autre appellation est un indicateur de celui de notre cadre géographique. En effet, le Nord-Isère est un territoire pré-alpin, composé de plaines, de bas-plateaux et plus exceptionnellement de vallons. Il s'avère donc moins handicapé que le Haut-Dauphiné, frappé, quant à lui, par les contraintes naturelles insufflées par la montagne ; de ce fait, la disposition du relief rend moins difficile la céréaliculture, le transport ou encore la constitution d'un maillage urbain plus dense. Concernant ce dernier point, René Favier constatait que l'élection de Vienne<sup>43</sup> "*présentai(en)t un caractère plus homogène. Villes et gros bourgs y étaient nombreux, souvent géographiquement proches, mais leurs dimensions restaient trop modestes pour se traduire par un haut taux d'urbanisation en raison de la forte densité de la population rurale*"<sup>44</sup>.

Les villes sont par ailleurs un facteur majeur dans la prospérité d'une région et de ses indigènes. Bien que le Dauphiné soit faiblement urbanisé en général, le Nord-Isère s'avère avoir un maillage urbain plus dense que la moyenne provinciale comme déjà mentionné

---

<sup>42</sup> 3E3416 - procédures faites en 1794

<sup>43</sup> Ainsi que les élections de Valence et de Romans

<sup>44</sup> FAVIER, René, "Urbanisation, organisation de l'espace et réseau urbain en Dauphiné aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles", In: *Annales de démographie historique*, 1992, La démographie de l'Union Soviétique, pp. 218

précédemment. Les divers mesures et poids mentionnés dans les procédures (de Crémieu, de Bourgoin, de Morestel, etc.), ainsi que les halles<sup>45</sup>, témoignent de l'importance de ces localités en tant que pôles commerciaux, drainant les productions, en grande partie les céréales dont nous ferons l'inventaire, non sans concurrence. Crémieu, intimement lié à la plaine de Lyon, vit son rôle commercial à moyenne et grande échelle décliner au cours de la modernité ; au XVIII<sup>e</sup> siècle, la ville est exclue des réseaux routiers, le commerce (hors celui local) est nul, et l'industrie y est médiocre<sup>46</sup> ; il en fut de même pour Morestel. Ce déclin fut notamment la conséquence d'un déplacement du centre de gravité du commerce nord-isérois plus au sud ; c'est-à-dire au profit de Bourgoin, de la Tour-du-Pin entre autres qui prirent la suite dans les liaisons routières entre Lyon, Grenoble, le territoire transalpin et le reste de la Province.

Pour ce qui est de l'approche hydrographique, le Nord-Isère est bordé à l'Est et à l'Ouest par le Rhône, ouvrant le territoire sur des routes commerciales fluviales indispensables à l'époque Moderne ; Vienne et la zone iséroise de la Vallée-du-Rhône ont de ce fait jouit d'une prospérité accrue. Au-delà du commerce, les divers cours<sup>47</sup> et plans d'eau répartis dans le territoire, bien plus poissonneux dans le temps, ont pu favoriser des activités halieutiques, pour le commerce ou à des fins personnelles (notamment l'alimentation). L'hydrographie est ainsi un des rares moyens de théoriser la consommation de poissons d'eau douce aux alentours, nous trahissons déjà les lacunes de nos sources à ce sujet<sup>48</sup>.

Le territoire nord-isérois s'avère donc enfermé à l'époque dans un jeu d'équilibriste entre les avantages dont il jouissait, et qui en faisait une place stratégique essentielle dans la production agricole, dans le commerce, dans la circulation des biens et des Hommes de la Province, et au-delà, jusqu'à Lyon ; et les limites alimentant ses plaies. Le sol, pauvre et souvent essentiellement calcaire, a largement influencé les rendements agricoles et nourrit la précarité alimentaire et financière des locaux, même si une certaine hétérogénéité est à souligner. Les plaines de la Bièvre ou des alentours de Bourgoin ont été des vecteurs d'aisance, quand, au contraire, des territoires comme celui de l'Isle Crémieu ont bien souffert, autant de la nature

---

<sup>45</sup> celles de Crémieu sont encore admirables aujourd'hui

<sup>46</sup> FRANÇOIS, Louis, "L'île Crémieu ou plateau de Crémieu", In: *Les Études rhodaniennes*, vol. 4, n°1, 1928, p. 91

<sup>47</sup> La Gère traversant Vienne, la Bourbre traversant Bourgoin et la Tour-du-Pin, ou encore le Guiers qui passe en-  
autre par Romagnieu, en ce qui concerne les rivières

<sup>48</sup> Les travaux de master de LOIODICE Jessica seront peut-être plus riches en enseignements sur ce point



que de la main du seigneur, poussant parfois les locaux à privilégier l'exploitation de la pierre sur celle de la terre, comme sur le plateau de Crémieu, dans l'espoir de trouver la prospérité.

Si la situation en Isle Crémieu pouvait inciter certains locaux à une carrière dans la pierre (nous ne l'avons pas constaté par nos sources), la population nord-iséroise, essentiellement rurale, vivait majoritairement de l'agriculture. Nous avons perçu par le prisme notarial une culture surtout céréalière ; l'élevage apparaît parallèlement comme une activité d'appoint, qui ne s'avère pas en apparence répandue à l'ensemble des ménages. De plus, nous identifions potentiellement une proto-industrialisation liée au textile en Nord-Isère, alors que l'intendance estimait pour l'ensemble du Dauphiné que 23 000 des 26 000 artisans recensés travaillaient dans le textile<sup>49</sup>. Au sein des hoiries, au-delà de quelques aunes de tissus, l'activité textile, plus souvent secondaire et d'appoint elle-aussi, se traduisait par l'élevage de vers à soie, et surtout la culture du chanvre<sup>50</sup>, très répandue, dont il découle quelques outils tels que les "peignes à chanvre". Guidée par un idéal autarcique inatteignable, la population rurale nord-iséroise fut largement occupée par les travaux de la terre et des champs. Mais face à la médiocrité des sols, les ménages dirigèrent une part de leurs forces dans des activités secondaires : l'élevage pouvait autant fournir une force de travail que déboucher sur la vente d'œufs, de produits laitiers, ou de viandes ; jardins et vergers permettaient aussi la vente de menues denrées ; enfin il n'était pas rare d'entretenir une activité artisanale<sup>51</sup> ou de produire des matières premières utiles à ce type d'activité sur l'hoirie. Nous observons encore là un jeu d'équilibriste, cette fois dans la bonne gestion de l'hoirie ; et la capacité des ruraux nord-isérois à s'adapter.

Le Nord-Isère du XVIII<sup>e</sup> siècle s'intégrait dans une province aux multiples facettes et identités ; il a, de ce fait, hérité de traits alpins sans pour autant reprendre les tracés montagneux du Haut-Dauphiné. Son relief s'avère lui avoir octroyé bien des facilités pour l'installation et la circulation des Hommes, faisant du territoire une plaque-tournante à l'échelle régionale, et un grenier pour des villes telles que Grenoble ou Lyon. Parallèlement, si la vie rurale des

---

<sup>49</sup> Données fournies par CABOURDIN, Guy, VIARD, George, article "Dauphiné", dans *Lexique historique de la France d'Ancien Régime*, Paris, Armand Colin, 1981 (2<sup>ème</sup> édition), p.97

<sup>50</sup> En plus de son apport dans l'activité textile, nous pouvons émettre l'hypothèse de son utilisation dans la fabrication domestique d'huile sachant que nous ignorons la composition de l'huile dans deux ménages

<sup>51</sup> Le Dauphiné s'avérait détenir un nombre plutôt élevé d'artisans par village - cf : BELMONT, Alain, "Les artisans ruraux en Dauphiné aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles d'après les rôles de taille et les révisions de feux", In: *Histoire, économie et société*, 1993, 12<sup>e</sup> année, n°3. 1492. pp. 419-443.

indigènes était en partie assurée par l'agriculture ; la densité de population plus élevée qu'en montagne a pu favoriser une économie artisanale ou de services.

## 2. Le XVIII<sup>e</sup> siècle : sécurité, instabilité et "beauté"

Le choix du XVIII<sup>e</sup> siècle n'a pas été arbitraire concernant cette étude et fut largement orienté par notre directeur de mémoire. Cette période procure en théorie une sécurité afin de débiter dans nos recherches ; en effet, les procédures notariales sont bien plus fréquentes à partir de ce siècle en ce qui concerne les inventaires après-décès. La présentation de nos sources étayera un peu plus ce constat.

De manière plus contextuelle, notre cadre temporel inspire autant l'installation d'un aspect sécuritaire qu'une instabilité systémique à l'Ancien Régime. Contrairement au siècle précédent, où le territoire français fut gangrené par les guerres royales, et notamment durant le règne de Louis XIV (1643-1715) ; l'extériorisation des conflits, à laquelle s'ajoute une rénovation des institutions militaires entreprises dès la moitié du XVII<sup>e</sup> siècle, ont initié une phase de prospérité après des décennies de pillages, de gasts<sup>52</sup> ou encore d'occupations qui pesaient sur les rendements des récoltes, la survie des animaux d'élevage, et l'épuisement des réserves alimentaires.

Parallèlement, le XVIII<sup>e</sup> siècle permet de fantasmer la naissance d'une sécurité alimentaire. Loin de cesser d'entretenir la culture de la faim, la population (rurale) profita tout au long du siècle de progrès agronomiques notables, augmentant par conséquent les rendements, ainsi que de nouveaux produits plutôt rentables. En effet, si le commerce triangulaire a notamment insufflé une effervescence autour de produits superflus et nobles dans les sociétés européennes, la découverte du nouveau-monde permit aussi l'introduction de nouveaux animaux, et surtout de légumineuses et de tubercules. Nous parlerons plus en détail de ces denrées en temps voulu. De nombreux facteurs ont donc mené au "beau XVIII<sup>e</sup> siècle", si cher aux historiens de l'alimentation, c'est-à-dire un siècle marqué par une stabilité alimentaire accrue en comparaison avec le reste de la modernité.

---

<sup>52</sup> Du Moyen Français : "action de dévaster quelque chose" - définition issue du CNRTL - <https://www.cnrtl.fr/definition/dmf/gast>

Nous nous devons toutefois de rester dans la nuance ; entre 1709 et 1713, la France fit face à une grande famine. Un laboureur salagnard dont nous avons étudié l'inventaire en fut probablement une victime<sup>53</sup>. La guerre des farines (1775), qui déstabilisa le pouvoir quatorze ans avant le début de la révolution française, nous permet de reconnaître encore la forte implantation de la culture de la faim au sein de la société française. Bien loin des considérations politiques, les Français (et surtout les Françaises), craignaient de ne pas avoir de pain à mettre sur la planche familiale. Certes, les révoltes frumentaires étaient principalement des initiatives urbaines, elles témoignent pourtant de la fragilité systémique de l'époque concernant les rendements agricoles, et donc la précarité alimentaire qui traversait autant les campagnes que les villes. Aujourd'hui, l'historiographie française estime que le royaume fut frappé de seize disettes d'ampleur nationale au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle, auxquelles nous ne pouvons ajouter les incalculables disettes larvées et locales potentielles. La société française était de ce fait encore très sensible aux crises de subsistance de par la fragilité des systèmes agricoles et d'approvisionnement au sein du royaume. Le climat, et le Petit Âge glaciaire, ont largement participé aux perturbations systémiques et aux crises de subsistance ; pourtant, globalement, le Royaume de France, qui était un géant démographique européen, a vu le nombre de ses sujets croître au fil des siècles, non sans des crises ponctuelles et plus ou moins régulières venues réguler cette dite croissance. Ce qui permet d'en conclure à une potentielle stabilité des ménages avec des conséquences visibles sur la croissance démographique, si nous nous accordons d'avoir une vision d'ensemble.

## II. Le dépouillement des inventaires après-décès

### 1. Présentation de la source et utilité pour l'historien

L'inventaire après-décès est une source manuscrite et archivistique essentielle à l'étude de la culture matérielle et de la vie quotidienne d'une société. Il était souvent initié par une situation fâcheuse qui ne permettait pas d'assurer pudiquement la répartition de l'héritage. Assuré sous la direction d'un notaire royal, nous les retrouvons logiquement dans la sous-série 3E des archives départementales<sup>54</sup> ; nous réitérons d'ailleurs le conseil de notre directeur de mémoire selon lequel il faut prioritairement les chercher dans les registres de procédures<sup>55</sup>.

---

<sup>53</sup> ADI, 3E7492, mai 1710, IAD, n°109

<sup>54</sup> Dans notre cas en Isère, elles se situent à Grenoble

<sup>55</sup> Renseignés par l'appellation "(procédures)" dans les répertoires de la salle des inventaires en ce qui concernent les archives départementales iséroises ; ces registres nous ont permis de rassembler un panel plus aisément

Ladite procédure est restituée manuscritement en français classique<sup>56</sup> sur quelque dizaines de pages, le nombre dépendant de la richesse matérielle du défunt (près de 88 pages pour le Seigneur de Bienassis<sup>57</sup> contre 9 pour un fermier d'Optevoz<sup>58</sup> par exemple). La forme de la procédure varie aussi en fonction de la méthodologie du notaire, ces derniers pouvaient en effet pousser la description des biens et la rédaction bien plus loin que la normale par souci d'une restitution minutieuse ou d'un parti pris rédactionnel. Modeste Pillion, officiant à Aoste entre 1760 et 1790, troquait par exemple le listage et la numérotation claire des articles contre de larges paragraphes dans lesquels il décrivait chacune des pièces, les biens et leur place dans l'espace. Les procédures aostiennes prennent alors une dimension balzacienne pour les lecteurs d'aujourd'hui<sup>59</sup>.

Mais malgré des disparités mineures dans la méthodologie, la transcription écrite des procédures d'inventaire après-décès suivait le même protocole (à quelques exceptions près<sup>60</sup>): en premier lieu, le préambule introduit le type procédure (dans notre cas, des inventaires après-décès). Il contextualise donc le lieu de la procédure et la situation du défunt ; il communique aussi l'instigateur de l'inventaire et sa situation. Puis il rappelle les procédures et les décisions prises précédemment par le juge (assemblée de parents par exemple, tutelle, etc.) ou encore l'existence d'un testament. Enfin, il nomme les experts chargés de l'inventaire et les témoins de l'acte en faisant état de leur serment. Il se ponctue des signatures de chacun.

Il s'ensuit l'inventaire autant des biens que des papiers. Pour ce qui est des biens (mobiliers, parfois immobiliers<sup>61</sup>), l'expertise communique le type de bien, la matière qui le compose, son état d'usure, et optionnellement son estimation pécuniaire. Quant aux papiers, il s'agit d'identifier les actes, d'en résumer le contenu et les protagonistes (mariage, décès, bailliage, etc.) ; leur description pouvait être faite en amont de l'inventaire des biens physiques et matériels, ou bien dès le moment où ils étaient trouvés, et donc au milieu des possessions matérielles.

---

<sup>56</sup> Bien que le francoprovençal ait influencé le français local

<sup>57</sup> ADI, 3E34907, juin 1748, IAD, n°134

<sup>58</sup> ADI, 3E28427, 2 août 1754, IAD, n°288

<sup>59</sup> ADI, 3E18890 et 3E18891, 1765-1789

<sup>60</sup> Les inventaires après-décès "post-1789" comme ceux faits devant Claude François, officiant à Beaurepaire, ne répondaient pas à la même rigueur (ADI, 3E3416, 1794, IAD, n°11 & n°1)

<sup>61</sup> Dans le cas des biens immobiliers, cela concerne les bâtiments, les terres possédées, les animaux d'étable et de basse-cour

Un dernier paragraphe assure la clôture de l'acte : les experts jurent à nouveau sur l'honneur du bon déroulé de la procédure ; les témoins reconnaissent cette dernière suite à sa lecture. Il peut être fait état optionnellement de l'estimation globale du mobilier et de l'immobilier, ou des deux additionnés. Les signatures font office de ponctuation finale.

Ce caractère procédural peut enfermer l'historien (ou le lecteur) dans une redondance néfaste à l'étude ; l'histoire sérielle prenant le dessus, nous pourrions passer outre l'unicité ou l'aspect sentimental des objets, de même qu'omettre que chaque ménage a son histoire propre même s'il se confond en apparence au sein d'un groupe socioprofessionnel. Prenons donc en considération que nous ne saisissons qu'une facette de la vie. Parallèlement, nous ne savons rien de l'historique des objets même si leur usure en est un indicateur ; sont-ils le résultat d'une fabrication domestique, d'un achat, d'un héritage ou d'une offrande ? À l'exception de quelques-uns, revendiqués au cours de procédures, les objets sont détachés de leur vécu.

L'inventaire après-décès est tout autant une source riche en renseignements qu'incomplète ; la tutelle, les longs mois séparant parfois la date du décès de celle de la procédure, ou encore le vol et autres petits arrangements sont autant de facteurs permettant de tromper le regard des experts et par conséquent le nôtre concernant de menues denrées ou des objets.

Le contexte funèbre biaise donc les résultats de l'expertise, ce qui ne retire en rien son apport ; nous saisissons sur le vif l'alimentation ou la cuisine d'un territoire ou d'une classe, ou encore, le vestimentaire, l'outillage, l'artisanat, le cadre de vie dans son entièreté ; nourrissant les études menées par des historiens comme Benoît Garnot, Daniel Roche, Paul Delsalle pour ne citer qu'eux, ces derniers ayant démocratisé l'histoire matérielle par les inventaires après-décès en offrant des outils majeurs à la recherche. Par le biais de ce type de procédures notariales, la mort devient un témoignage de la vie... celle du quotidien.

## 2. Restitution des données brutes : mon panel nord-isérois

Pour cette étude, 45 inventaires après-décès ont été rassemblés pour constituer un panel d'autant de ménages ruraux nord-isérois. Les compilations de procédures de la sous-série 3E ont été l'essentielle source permettant un tel rassemblement, auxquelles se sont greffés quatre inventaires après-décès issus des procédures judiciaires du vibailiage de Vienne (sous-série

16B)<sup>62</sup> : trois concernant la localité de Solaize<sup>63</sup> et une autre dans celle d'Ornacieux<sup>64</sup>. Globalement, les ménages étudiés se concentrent largement au Nord, Nord-Est et Est de notre cadre géographique, c'est-à-dire dans l'Isle Crémieu (sept inventaires), dans les alentours d'Aoste (neuf inventaires), et sur l'axe entre Morestel et Saint-Chef (onze inventaires). Nous avons toutefois tenté de couvrir du mieux que nous pouvions le Nord-Isère, nous avons ainsi touché Solaize dans l'actuelle métropole lyonnaise ou encore les alentours de Beaurepaire et Roussillon au Sud, Sud-Ouest, auxquels s'ajoutent des procédures gravitant autour de la ville de Bourgoin. Ainsi, si nous regrettons d'observer un vide au Sud-Est, et près de Vienne, ce qui est en-soi une invitation à la critique<sup>65</sup> ; nous espérons que notre panel est représentatif de la pluralité géographique du Nord-Isère, d'autant plus qu'il touche à des espaces aux situations différentes : l'Isle Crémieu était bien austère en comparaison avec les villages qui prospèrent dans la Vallée du Rhône, au sud de Lyon ou à proximité de Bourgoin. L'Est du Nord-Isère était quant à lui bien actif dans l'activité textile ; alors que l'abbaye semble avoir créé une effervescence économique à Saint-Chef.

Dans le temps, 77,8 % des procédures concernent la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle (35,6 % entre 1751 et 1775, 42,2 % entre 1776 et 1800)<sup>66</sup>. Cette répartition très inégale dans le siècle est somme toute logique ; c'est au cours de ce siècle que les procédures d'inventaire après-décès se multiplient, mais le phénomène semble surtout s'intensifier dans la seconde moitié pour atteindre une fréquence plus élevée à la fin du siècle ainsi qu'au suivant. De ce fait, la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle est plus avare en procédures, et les conclusions que nous allons présenter sont probablement à nuancer ; certaines tendances constatées étant l'aboutissement d'une longue et lente évolution jusqu'à la fin du siècle dont le point de départ n'apparaît pas à nos yeux par l'absence de documentation plus tôt dans la période.

En ce qui concerne la représentativité de la société rurale nord-iséroise, notre panel a pu globalement saisir l'ensemble des catégories socio-professionnelles de l'époque, à l'exception bien évidemment des vagabonds et des mendiants. De la noblesse seigneuriale et cléricale au simple journalier, en passant par la bourgeoisie, les fermiers et les laboureurs dont

---

<sup>62</sup> Cette sous-série a probablement de nombreuses procédures d'inventaire à nous communiquer, mais il nous fut difficile de les retrouver. Nous en saisissons donc quatre grâce à l'aide des archivistes.

<sup>63</sup> ADI, 16B585

<sup>64</sup> ADI, 16B569, 17 mai 1758, IAD, n°2

<sup>65</sup> se référer à l'annexe n°2 en ce qui concerne les localités citées tout au long du développement

<sup>66</sup> cf : Annexe n°3

certaines avec la stature de coq de village, ou encore les veuves, les artisans, les marchands et les vigneron, nous avons fait face aux biens d'un ensemble varié<sup>67</sup>, et donc à une diversité matérielle importante. Bien-sûr, la répartition n'est pas équitable ; le clergé ou la seigneurie est minoritaire dans notre panel comme elle l'était à l'époque. Au contraire, les laboureurs occupent une place dominante dans les procédures (24,44 %). Mais, fait exceptionnel, nous avons capté sept inventaires concernant des biens de journaliers (15,56 % du panel) alors que le coût de la procédure (une vingtaine ou une trentaine de livres<sup>68</sup> en moyenne pour la rémunération du notaire, et le dédommagement des experts pour leur temps) était généralement un frein pour cette population. D'ailleurs, dans ce contexte, nous avons constaté que les procédures concernant des journaliers se faisaient souvent expressément à la demande de l'instigateur afin qu'elles ne durent pas dans le temps et ne soient ruineuses pour l'inventaire de si peu de biens.

Enfin, nous avons pris en compte la raison motivant une procédure d'inventaire après-décès<sup>69</sup>. Et pour cause, 53,33 % des inventaires de notre panel sont liés à une tutelle ; un contexte bien particulier puisque la minorité d'un ou plusieurs enfants (parfois considérés comme étant les héritiers) impose la nomination d'un tuteur en charge de l'entretien des pupilles. Or, dans ce cas, les vêtements des enfants, et surtout les denrées alimentaires, sont très rarement notifiés dans les inventaires puisque considérés comme étant essentiels au bon entretien des enfants. Il est alors fort probable que nous passions à côté de données majeures dans plus de la moitié de notre panel du fait du manquement de menues denrées. Ce qui impose de s'intéresser aux objets possédés pour comprendre très partiellement l'alimentation rurale nord-iséroise.

La restitution de ce panel permet avant tout d'en comprendre les limites, avec une répartition inégale dans l'espace et dans le temps, ou encore les manquements liés au contexte de tutelle. De la même manière, si notre panel répond à peu près à une certaine représentativité de la société rurale nord-iséroise, permettant de ce fait la comparaison et la confrontation de données, nous nous devons de prendre en considération le fait que nous ne pouvons dresser l'intérieur "type" des diverses catégories socio-professionnelles, notamment celui des élites où nous manquons d'individus et où des écarts significatifs sont perceptibles. Ainsi, les

---

<sup>67</sup> voir annexe n°4

<sup>68</sup> Le coût dépendait de la durée de la procédure ; celle-ci pouvant s'étendre sur plusieurs jours

<sup>69</sup> cf : annexe n°5

comparaisons entre les classes modestes et la noblesse sont quelquefois facilitées par des considérations générales, omettant volontairement des grandes inégalités au sein même de la noblesse ; comme nous l'avons par exemple constaté entre la seigneurie de Bienassis<sup>70</sup> et celle d'Ornacieux<sup>71</sup>.

---

<sup>70</sup> ADI, 3E34907, juin 1748, IAD, n°134

<sup>71</sup> ADI, 16B569, mai 1758, IAD, n°2



Constatant l'hétérogénéité et la complexité du monde rural et du Nord-Isère à l'époque Moderne, nous avons tenté de synthétiser la vie rurale et le cadre géographique dans la perspective de notre étude. Nous avons de ce fait remarqué la construction de l'espace rural autour de l'agriculture, et des rapports de domination. Dans ce second cas, le monde rural apparaît comme largement hiérarchisé malgré les multiples interconnexions sociales possibles dans les villages.

D'autre part, le Nord-Isère s'avère être un territoire à la richesse et aux ressources variées. Cette hétérogénéité provoque des différences importantes entre les indigènes à la situation supposément similaire ; par conséquent, nous nous devons de maintenir un esprit critique sur le panel que nous avons composé. Celui-ci s'avère garantir un minimum de représentativité d'un point de vue social, alors qu'il est parallèlement orienté dans le temps et l'espace.

Nous allons désormais entrer dans le vif du sujet, et tâcher de répondre à la question de l'alimentation nord-iséroise à travers les biais en notre possession.



## 2<sup>ème</sup> partie : Produits et consommations du terroir

*“Ils ensemencent des champs, plantent des vignes, Et ils en recueillent les produits. Il les bénit, et ils deviennent très nombreux, Et il ne diminue point leur bétail.”*

- (Psaumes 107 : 37-38)

### Chapitre III - À la quête de pains : *bleds*, tradition et nouveautés

Tâche complexe, si ce n'est impossible, pour l'historien d'entreprendre la question des denrées alimentaires sans se voir dans l'obligation de les articuler autour des *bleds*<sup>72</sup>. Les céréales se sont en quelque sorte imposées comme un facteur civilisationnel important de l'Europe, le vieux continent est alors régi par la "tyrannie des blés" à travers le triptyque froment - orge - seigle (F. Braudel)<sup>73</sup>. L'Europe (et le Moyen-Orient) puise donc son identité dans une culture céréalière, en opposition à la riziculture asiatique ou encore à la primauté du maïs en Amérique. Au-delà du caractère civilisationnel des *bleds*, le pain, quant à lui, représente dans l'imaginaire chrétien le corps du Christ, il émane ainsi une dimension religieuse à laquelle s'additionne une dimension sociale : partager le pain, c'est avant tout tisser le lien social.

Le pain, par sa chrétienté, sa sociabilité, prend donc un caractère universel ; une universalité avant tout symbolique, tant sa forme et son goût diffèrent (aujourd'hui encore), d'un continent à l'autre, d'un pays à l'autre, et d'un ménage à l'autre. Au sein de cette universalité, la France se démarque, elle peut se targuer d'offrir "le meilleur pain du monde" (S. Kaplan)<sup>74</sup>. Ce n'est ainsi pas un hasard si le XVIII<sup>e</sup> siècle est un siècle mouvementé dans l'histoire céréalière et panière du royaume. Il en ressort tout l'attachement du Français pour son pain quotidien, de la hausse qualitative du pain constatée par A. Belmont, à la hausse des spéculations sur les prix initiée par la politique de libéralisation du ministre Turgot qui eut comme conséquence la guerre des farines (1775) ; il est très souvent sujet de relationnel quand on parle des Français et du pain. Force est de constater, c'est assez ironique (ou hérétique), que nous ne pouvons faire une croix sur le pain pour entamer nos consommations du terroir...

---

<sup>72</sup> C'est-à-dire les céréales ; le terme était d'usage sous l'Ancien Régime

<sup>73</sup> BRAUDEL, Fernand, *Civilisation matérielle, économie, capitalisme, XVe-XVIII<sup>e</sup>*, Paris, Armand Colin, 1979

<sup>74</sup> KAPLAN, Steven, *Le meilleur pain du monde : les boulangers de Paris au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Fayard, 1996, 544 p.

## I. Un régime céréalier : du labour au four

### 1. Outillage et réserves : de l'apparente monotonie aux variétés

Face à la faiblesse quantitative des denrées alimentaires dans les inventaires après-décès, il peut s'avérer complexe et hasardeux de dresser la *table* rurale de l'époque. D'autant plus que ces procédures notariales ont tendance à relayer avec vigueur les éléments soutenant la thèse de la monotonie. En effet, en dressant un bilan des denrées dites "solides" entreposées dans les ménages inventoriés, les grains céréaliers représentent 87,1 % du volume total, les denrées cérésières s'élèvent ainsi à 88 % en y additionnant la farine. Une domination incontestée qui donne de l'ampleur à cette vision tyrannique des blés<sup>75</sup>. Les travaux ruraux s'articulent ainsi en majeure partie autour de l'agriculture cérésièrè, une articulation largement confirmée par la présence quasi-systématique de "van à vanter (ou à vanner) les *bleds*", "cribles à passer les *bleds*" ou encore pour les plus aisés de la charrue.

Mais le dominant grain n'est pas forcément destiné à l'alimentation, nous escaladons une première difficulté. Une part est conservée en tant que semences dans l'optique des prochaines récoltes. La différenciation entre semences et grains destinés à un autre usage peut être parfois ambiguë ; dans d'autres cas, comme dans l'inventaire des biens de Ennemond François Chapuis, seigneur de Bienassis, décédé le 16 janvier 1748, le *granger* Joseph Deresaint mentionne ce qui entraine dans le cadre des semences ou non<sup>76</sup>. À travers la distinction entre grains et semences, nous constatons une première sélection, motivée par une volonté de rentabilité. À la suite de cette étape, les grains empruntent plusieurs voies ; certains pouvaient faire office de prélèvements en nature de la part du propriétaire ou du seigneur, fait que nous n'avons pas constaté dans notre panel, de même, le clergé se permettait aussi, à travers la dîme, de prélever les ménages sur les fruits de la terre, ainsi, dans la maison curiale de Pact occupée par le défunt Louis Allegret jusqu'au 18 septembre 1762, "5 *setiers de seigle*, 2 *setiers de froment* sont de la 24e de la dîme et appartiennent aux pauvres"<sup>77</sup>.

Si les redevances en nature stimulent la circulation des céréales, ces dernières sont aussi propices aux échanges, commerciaux ou plus informels. Dans une intervention radiophonique, Steven Kaplan, historien américain spécialiste du pain en France, estimait que 75 % des paysans

---

<sup>75</sup> BRAUDEL, Fernand, *op. cit.*

<sup>76</sup> ADI, 3E34907, juin 1748, IAD, n°134

<sup>77</sup> ADI, 3E6094/2, 27 septembre 1762, IAD, n°2 & 4

étaient en partie acheteurs de céréales au XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>78</sup> ; si le commerce de grains semble à première vue indécélable dans les inventaires après-décès, il semble toutefois suggéré : Jean Brocard, marchand domicilié à Vézeronce, entrepose 113 bichettes de semences d’orge dans le grenier d’un appartement morestellois durant l’année 1759<sup>79</sup>. Bien que cet entreposage ait pu avoir d’autres desseins, nous pouvons suggérer la volonté de ce marchand de rapprocher ses marchandises du bourg et de son marché. De la même manière, Pierre Vernet, fermier à Crucillieu, voyageait à Voiron et à Grenoble en 1783<sup>80</sup>, peut-être pour vendre une partie de sa production comme il était commun de le faire dans la capitale dauphinoise quand elle n’était pas drainée par Lyon<sup>81</sup>.

Face aux logiques commerciales, nous pouvons d’autre part constater des logiques de solidarités, basées sur une redistribution régulée ou encore sur un principe de don/contre-don. Nous observons ces deux logiques lors du décès de Mathieu Coinde, laboureur à Salagnon, qui décéda le 3 décembre 1709. L’homme fut frappé d’une extrême misère, probablement du fait des conditions climatiques difficiles durant l’hiver 1709, les nombreuses vagues de froid avaient mis à mal les exploitations, entraînant une explosion du prix des *bleds* entre l’été 1708 et l’été 1709, phénomène confirmé par le notaire : “*Grande misère du défunt l’obligeant à emprunter des semences de par la cherté des graines*”. Son fils, Joseph, lui avait prêté alors quelques semences d’orge, d’avoine et de chanvre alors même que le défunt avait été “*contraint de demander du bled de la vingt quatre [sic.] des pauvres*”<sup>82</sup>.

Quels enseignements pouvons-nous alors tirer de cet amas de graines non-transformées ? Il se schématise de l’exploitation statistique des données céréalières le paysage agricole nord-isérois<sup>83</sup>. Les champs sont vraisemblablement dominés par le seigle, qui représente 40,4% des grains entreposés. Il présente l’avantage d’être moins exigeant pour être cultivé, et il a la capacité de subir des conditions plus difficiles, Montesquieu témoignait en 1728 de la témérité du seigle durant son trajet de Graz à Venise, où traversant un “païs [est] pierreux comme le

---

<sup>78</sup> MAUDUIT Xavier, “Il faut nourrir le peuple ! - Ep.2 : Nul pain sans peine” dans *Le cours de l’histoire*, FranceCulture [podcast]

<sup>79</sup> ADI, 3E13039, 8 mars 1759, IAD, n°134

<sup>80</sup> ADI, 3E18478, 12 avril 1783, IAD, n°168

<sup>81</sup> BLANCHARD, Marcel, “Note sur le commerce des céréales en Bas-Dauphiné dans le courant du XVIII<sup>e</sup> siècle”, dans *Revue de Géographie Alpine*, tome 1, n°3, 1913, pp.295-298

<sup>82</sup> ADI, 3E7492, mai 1710, IAD, n°190

<sup>83</sup> voir annexes n°6A et n°6B

Limousin”, il constate qu’il “semble que le froment n’y peut aisément croître. Dans des endroits on ne voit que du seigle et de la milloque”<sup>84</sup>. Bien que le Nord-Isère ne soit pas un territoire montagneux, son caractère pré-alpin entretient une terre capricieuse, argileuse ou sableuse, au sein de plaines, pourtant à vocation céréalière. L’importance de l’orge, vraisemblablement secondaire dans les réserves (en représentant 27 % du total), confirme encore un peu plus le constat précédent. En Savoie, dans la vallée de la Tarentaise, la population cuisait un pain à base de farine d’orge ; là-encore, mettons en relation la difficile culture de céréales avec le contexte territorial et géologique.

Face au seigle et à l’orge, le capricieux froment occupe une place non négligeable (17,1%) ; sa plus faible rentabilité et ses besoins plus importants ont probablement motivé une logique de polyculture dans un contexte de croissance démographique dans le royaume le plus peuplé d’Occident. Si le froment se présente comme une céréale tertiaire, c’est probablement parce qu’il n’assure pas une sécurité alimentaire dans une société largement dominée par une culture de la faim ; il est aussi, économiquement parlant, malvenu de l’employer pour l’alimentation des bêtes. Tout son intérêt réside alors dans sa réputation qualitative, influençant par la même occasion son prix d’achat, supérieur à celui des autres variétés.

Enfin, il ne faut pas omettre les autres variétés qui, même si elles représentent des parts moins importantes, ne sont pas anecdotiques. Le blé noir (8,7 %), autrement nommé “bled de Turquie” ou sarrasin, semble avoir les faveurs du monde rural nord-isérois malgré une découverte tardive en Europe, aux alentours du XIV<sup>e</sup> siècle. L’avoine, quant à elle, occupe 5,2 % des réserves de grains totales, mais son emploi pour l’alimentation des Hommes est loin d’être perceptible ; en effet, nous n’avons identifié aucune trace de farine d’avoine au cours de nos dépouillements, suggérant déjà qu’elle n’entre pas (ou plutôt très peu) dans la composition du pain. Sans exclure son emploi dans des bouillies, nous pouvons toutefois avancer qu’elle était avant tout employée dans les auges des bestiaux, et qu’elle est au regard de l’Homme, une denrée de dernier recours comme en témoigne l’historien italien Henrico Davila, spectateur du siège de Paris en 1590, le pain d’avoine était alors le dernier recours avant celui fait d’os humains :

---

<sup>84</sup> Montesquieu, *Mes Voyages*, sous la dir. de Jean Ehrard avec la collaboration de Gilles Bertrand, t. 10 des *Œuvres complètes de Montesquieu* (publiées par la Société Montesquieu, 22 vol.), Lyon-Paris, ENS Editions-Classiques Garnier, 2012

“N’ayant plus ny bouillie, ni pain d’avoine, ils furent contraints de recourir à des choses immondes et funestes, jusques à piler des ossements des morts, qu’ils réduisoient en farine dont ils faisoient du pain, aliment abominable et si contagieux, que la matière en estant tirée des morts, ils en accroissoient ainsi beaucoup le nombre”<sup>85</sup>.

Mais retournons dans le Nord-Isère du XVIII<sup>e</sup> siècle, le millet représentait 1,5 % des parts, sûrement parce qu’il présentait peu d’intérêt sous forme de farine et dans le pain, il complétait probablement le régime sous les formes que nous verrons sous peu ; mais l’absence de maïs doit nous interpeller, il est probable que celui-ci se confonde sous l’appellation “millet”, à moins que le *corn* américain ait été rejeté par la population, soit face à des difficultés à apprivoiser sa culture, soit par choix gustatif. Il serait alors resté au stade de l’expérimentation, et peut-être d’une culture potagère.

## 2. Confectionner le pain : pratiques, économie et enjeux sociaux

Nous avons pu précédemment supposer une hiérarchie des céréales à travers l’étude des réserves en grains inventoriées. Le pain, principal “réceptacle” de ces céréales, fut probablement l’élément central de la table rurale nord-iséroise, autant que dans le royaume en général. Pourtant, il est le grand absent des inventaires après-décès, les experts nous nourrissant alors de quelques frustrations ; dans l’inventaire du défunt Coinde<sup>86</sup>, les experts mentionnent un “buffet, fermé à clef, contenant du pain”. Quel type de pain ? En quelle quantité ? Nous ne le saurons jamais. Comment l’historien peut-il alors travailler sur le pain, et notamment son goût sans en avoir à se mettre sous la dent ? Madeleine Ferrières mobilise par exemple les réglementations du métier de boulanger, le procès entre ces mêmes boulangers et les cabaretiers, ou encore les dires scientifiques du *Journal des sçavans* [sic.] pour imaginer le pain de l’Ancien Régime... mais celui de Paris<sup>87</sup>. De même dans l’approche historique de Steven Kaplan<sup>88</sup>, la capitale monopolise encore et toujours l’attention quand il s’agit de parler de pain. Antoine Jacobsohn propose quant à lui une étude du pain à travers le prisme biologique, là encore, ce sont les traités, de Parmentier, de Béguillet, ou de Estienne & Liebault, qui dictent

---

<sup>85</sup> Cité dans FERRIÈRES, Madeleine, *Nourritures Canailles*, Paris, Editions du Seuil, 2007, p.299

<sup>86</sup> *op. cit.*

<sup>87</sup> FERRIÈRES, Madeleine, *Histoire des peurs alimentaires*, Paris, Seuil, 2002, p.153

<sup>88</sup> KAPLAN, Steven, “Les temps du pain dans le Paris du XVIII<sup>e</sup> siècle”, in : *Le temps de manger*, pp. 235-271



l'usage des grains et les processus de panification à l'historien<sup>89</sup>. Face aux écrits, manuscrits ou imprimés, seule l'archéologie peut encore rendre palpable l'histoire du pain de l'Ancien Régime, une approche menée notamment par Alain Belmont<sup>90</sup>. Face à la multitude de sources permettant de traiter du pain, plutôt urbain mais parfois rural, nous allons tenter d'étudier le goût et la forme du pain nord-isérois d'autrefois, à l'aide de quelques détours, inventaires après-décès obligent.

Des détours obligatoires face à l'absence de pain concret, hormis dans l'inventaire de Gilibon Revel, bourgeois de Solaize, où, Claude Milliot, boulanger indique avoir fourni le défunt en pain : "296 livres de pain bis, 35 livres de pain blanc" et estimé le tout pour la somme de 27 livres 10 sols<sup>91</sup> (soit un peu plus d'un quart du salaire annuel d'un journalier entre 1726 et 1770 !). Un témoignage qui met en exergue l'activité boulangère en milieu rural (bien que Solaize profite d'une position favorable, loin d'une situation d'isolement), mais aussi l'inaccessible subsistance totale du ménage à travers sa propre production. Le pain bis<sup>92</sup> pouvait alors être destiné à la consommation de ses deux domestiques et de son manouvrier, quand le pain blanc était à destination de lui-même<sup>93</sup>. Nous serions alors sur 65,94 grammes de pain blanc pour une personne et 185,888 grammes de pain bis par domestique. Ces calculs demeurent toutefois hasardeux puisque nous ignorons si le maître partageait son pain blanc, ou encore s'il consommait du pain bis. Étant décédé dans ses vignes, nous pouvons imaginer que celui-ci contribuait aux tâches agricoles, le pain bis pouvant alors être un aliment appréciable dans un contexte de travail de force. Il est en tout cas clair que la faiblesse des grammages suggère un achat régulier auprès du boulanger, et surtout une auto-production compensatrice indiquée par la présence d'une "pétrière" pour le pain. L'œuvre du boulanger pouvait alors être uniquement à destination du maître, les employés se contentant du pain de ménage.

Le pain de ménage, nous abordons là l'élément qui nous échappe de manière concrète mais dont les inventaires démontrent l'existence. 88,89 % des ménages possèdent au moins une

---

<sup>89</sup> JACOBSON, Antoine, "Techniques agricoles et goût des aliments à l'époque moderne : le froment et le pain en France au XVIII<sup>e</sup> siècle", dans REDON O., SALLMANN L., STEINBERG S. (dir.), *Le Désir et le Goût : une autre histoire (XIII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles)*, Saint-Denis, PUV, 2005

<sup>90</sup> BELMONT, Alain, *La pierre à pain. Les carrières de meules de moulins en France, du Moyen Âge à la révolution industrielle*, 2005

<sup>91</sup> ADI, 16B595, 9 octobre 1777, IAD, n°3

<sup>92</sup> C'est-à-dire un pain "noir", composé partiellement ou complètement de céréales secondaires

<sup>93</sup> Il semblerait que G. Revel ne vivent pas avec son épouse et ses deux filles ; la première est, en tout cas, domiciliée à Lyon.

“pétrière”, mot dauphinois pour une maie ou un pétrin. Certains (13,33 %) en possèdent même au moins deux, voire plus (4,44%)<sup>94</sup>. La confection du pain laisse donc des traces dans le mobilier rural, elle est une activité qui rythme le quotidien, celui des femmes la plupart du temps. Un meuble en bois, qui permet de pétrir la pâte à pain, mais quel type de pain et en quelle quantité ? Des adjectifs comme “grande” ou “petite” sous-entendent des variations de taille et donc de capacité. Par chance, les experts nommés par Joseph Marie Pascal lors du décès du fermier Claude Gruioz en 1751 nous permettent d’avoir un ordre de grandeur, sa “pétrière avec couvert en bois noyer menuiserie - tirant environ 20 pains”<sup>95</sup>. Une quantité importante qui suggère une production importante par souci d’économies ; en effet, confectionner le pain est coûteux sous l’Ancien Régime, au-delà des prélèvements seigneuriaux, le four communal ou banal exige une masse importante de combustibles, influençant directement la fréquence de mise en marche du fournil et donc de la cuisson du pain. Ainsi, on sait que dans les montagnes alpines, les populations cuisaient le pain pour six mois ou pour l’année. Qu’en était-il pour le Nord-Isère ?

À travers l’étude des “paillasses à pain”, quelquefois des “corbeilles”, outils parfois utiles pour laisser la pâte à pain fermenter et gonfler, indispensable au transport de celui-ci, nous pouvons avoir un indicateur du nombre moyen de pains apportés au four, soit 2,69 paillasses à pain par ménage. Mais cette donnée est trompeuse, elle cache une importante hétérogénéité : dans les villages dépendant du notaire d’Aoste ou de Trept, il y a moins d’une paillasse par ménage (0,67) ; dans les alentours de Bourgoin, une moyenne toute ronde de 1,00. A l’opposé, les notaires de Vézeronce, Crémieu, ou Beaurepaire en comptent en moyenne 4<sup>96</sup> approximativement<sup>97</sup>.

Au-delà du rôle joué par le contexte géographique, sur lequel nous reviendrons, le facteur social ou individuel conditionne probablement la consommation de pain, et donc la capacité de production. Henry Point par exemple, seigneur de Pajay, comptait 11 paillasses pour le pain<sup>98</sup>. Au contraire, son congénère vivant sur le domaine de Bienassis n’en possède à première vue aucune malgré ses nombreux employés et la présence d’une “pièce à pétrir” où l’on retrouve “une grande pétrière”, une farinière ou encore un “van à vanner” pour les blés<sup>99</sup>. Une disparité

---

<sup>94</sup> cf annexe n°7A et n°7B

<sup>95</sup> ADI, 3E3487, 27 mai 1751, IAD

<sup>96</sup> Moyennes respectives : 3,83 - 4,86 - 4,50

<sup>97</sup> cf annexes n°8 & 9

<sup>98</sup> ADI, 16B569, 17 mai 1758, IAD, n°2

<sup>99</sup> ADI, 3E34907, juin 1748, IAD, n°134

que nous avons bien du mal à expliquer : le seigneur de Bienassis parvenait-il à bien mieux se reposer sur les denrées prélevées sur ses ouailles ? Nous serions alors face à un symbole de puissance, d'autant plus que l'Isle Crémieu semble sujette à une mainmise seigneuriale importante. Mais si nous nous limitons aux données des corbeilles à pain pour le suggérer, la situation serait similaire sur le territoire de Henry Point... L'hétérogénéité dans les fréquences de cuisson, conditionnée par l'appartenance sociale est, elle, identifiable et plus justifiable. Alors que journaliers et veuves possèdent en moyenne moins d'une paille par ménage (respectivement 0,57 et 0,40), les laboureurs en comptent 4,45 et les fermiers 7,5. Des chiffres peu surprenants, les laboureurs et les fermiers sont marqués par une certaine aisance dans la majorité des cas, avec des outils, des employés cultivant des terres à la superficie suffisante. Ces hommes s'assuraient alors des rendements céréaliers autant pour l'alimentation du marché que pour la leur. Au contraire, le journalier, comme son nom l'indique, travaille au jour le jour pour gagner son pain, difficile à partir de ce postulat de confectionner le pain sur le moyen ou le long terme, d'autant plus que son  *salaire*  pouvait comprendre du pain, voire même un repas. La veuve quant à elle devait prendre le relais dans la bonne gestion de l'hoirie, bien souvent, les denrées étaient destinées prioritairement à la vente pour assurer une entrée monétaire, probablement, et régulièrement, au détriment du pain.

Les pailles font état d'une mobilité initiée par la confection du pain, la majorité des ménagères se rendaient au four communal ou banal durant l'Ancien Régime. Mais certains ménages jouissaient du privilège d'avoir un four individuel, situé généralement à l'extérieur, probablement pour éviter d'accentuer les risques d'incendie, et aussi par souci de gain de place. Seule exception, le four à pain de Jean Cuve et de Catherine Lybert, à Crachier ; le laboureur avait fait construire son four à pain dans la pièce principale (nommée cuisine), "au-dessus du contre-feu" et donc de la cheminée<sup>100</sup>. Porter un regard sur les fours individuels dépasse la simple étude de la confection du pain, elle démontre ô combien le pain est sujet à des enjeux socio-politiques, autant qu'il a contribué à sa manière à l'essor d'une société de consommation. La présence d'un fournil ménager suggère ainsi en premier lieu la naissance d'un confort matériel, sa présence ouvrant à une indépendance dans la confection et la consommation du pain. Une aisance financière et matérielle aussi, bien que les fours fussent généralement de piètre qualité, ou en médiocre état du fait d'un faible entretien, leur fonctionnement nécessitait des combustibles supplémentaires, entraînant un coût pour le ménage. Mais si nous avons parlé

---

<sup>100</sup> ADI, 3E10163, 27-30 juin 1744, IAD, n°6

d'indépendance, le mot est fort, et pas forcément bien choisi. L'essor de fours individuels dont nous avons dressé la répartition de manière cartographique<sup>101</sup> démontre que le phénomène est largement orienté aux alentours d'Aoste, de Vézeronce (et l'exception du cas de Crachier, près de Bourgoin). La seigneurie de ces lieux avait dû revoir le rapport de force avec les communautés villageoises, comme à Romagnieu par exemple, jusqu'à accepter d'abdiquer à certaines banalités. Toutefois, nous nous devons de rester prudent, cela ne signifie pas forcément une faiblesse ou un laxisme seigneurial, et l'absence de fours individuels dans certaines zones n'argumente pas forcément un contrôle seigneurial renforcé puisqu'il est possible d'avoir un four communal, dont la gestion est donc à la tâche de la communauté. À Trept ou à Bourgoin, la faible moyenne de pailles par ménage, malgré l'absence ou la rareté de fours individuels, peut témoigner d'une mainmise villageoise sur le four dont il découle une plus grande fréquence dans la cuisson de pains. Mais nous sommes là dans une interprétation qui ne demande qu'à être un peu plus argumentée à travers d'autres sources.

De l'approche technique sur la confection du pain, nous pouvons essayer d'en déterminer le goût, ou du moins, d'en nourrir l'imaginaire.

Naturellement, nous nous devons de jeter un regard sur les céréales, et notamment les réserves de farines<sup>102</sup>, le grain a alors sa forme finale, avant de prendre corps. Malgré la primauté du pain dans l'alimentation européenne, les farines n'occupent que 0,94 % des réserves en denrées solides ; une statistique qui invite au regard critique. De plus, la composition de 45,71 % du volume de farines analysé n'est pas identifiée. La hiérarchie à laquelle nous faisons face n'est donc pas exempte de tout reproche. Une hiérarchie similaire à celle des grains, le seigle (27,1 %) et l'orge (14,8 %) dominent ; le froment connaît un déficit de 7 et 20 points sur les céréales de tête (7,5 %). Le blé noir concentre 4,3% du volume total alors que le millet, plus anecdotique, est peu présent en tant que farine, de la même manière qu'il apparaissait peu cultivé dans le Nord-Isère<sup>103</sup>. Face à ce classement des diverses farines, nous ne pouvons aller à l'encontre de la vision générale des historiens sur le pain rural, ces grandes et larges roues grises, faites à base de méteil, mélange de froment et de seigle, parfois et sûrement d'orge, et pourquoi pas de seigle et d'orge ? La paysannerie savait redoubler d'ingéniosité : si un pain confectionné uniquement à partir de seigle ou d'orge était certes économique, mais surtout indigeste, le

---

<sup>101</sup> cf annexe n°10

<sup>102</sup> cf annexes n°11A et 11B

<sup>103</sup> Nous pouvons rappeler qu'il n'y a aucune trace de farine d'avoine, suggérant qu'elle est une céréale pour les bêtes en premier lieu, puis pour les Hommes en dernier recours.

mélange de plusieurs farines (souvent orge/seigle avec un mauvais froment) permettait de tempérer l'épuisement des réserves sans pour autant sacrifier le plaisir de manger.

Mais le froment ne semble pas primordial à l'alimentation du ménage ; Catherine Buisson, veuve d'un coquetier<sup>104</sup> à Vézeronce, déclara lors de la procédure d'inventaire "l'emploi de 60 bichettes à la nourriture d'elle et des enfants", des grains considérés comme le surplus de la production et qui étaient tous de seigle<sup>105</sup>. Nous observons là que le froment n'est pas une nécessité à l'alimentation, nous aurions pu même savoir la part de grains moyenne pour répondre aux besoins individuels de chacun, mais la plume du notaire n'indique pas le nombre d'enfants. De même pour la veuve Antoinette Chabard à qui il restait 3 bichettes de seigle pour vivre, elle et sa famille, et "faire le reste de l'année" à partir du mois de juin<sup>106</sup>. Parallèlement, dans le cadre de la succession de Benoît Dupuy, ce laboureur permît le semage de 4 bichettes de froment et 20 bichettes de seigle pour assurer la survie de son père, infirme au moment de l'inventaire, de sa femme et de ses trois enfants<sup>107</sup>. Cette fois-ci, le froment est présent, mais sera-t-il complètement employé pour le pain ?

Le type de *bleds* n'est pas le seul facteur influençant la couleur et le goût du pain. En premier lieu, notons l'influence des pierres de meule dans la qualité de la farine ou du gruau ; un mauvais blutage rend une farine nourrie par le son, et un pain plus gris. Mais le Nord-Isère ne semble point exclu de ce processus de "nationalisation" de la distribution des meules au XVIII<sup>e</sup> siècle, en provenance d'Île-de-France, de Champagne, ou encore, avec plus de proximité, de Quaix ou de Lhuys-en-Bugey comme ce fut le cas pour Aoste<sup>108</sup>. Progressivement, au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle, la ruralité nord-iséroise connaît un pain plus blanc, à la farine mieux blutée, le pain décrit par Charles Estiennes et Jean Liébault ne fut bientôt qu'un lointain souvenir :

*“ Les meules qui sont de pierre tendre et mollastre se comminuent, rongent et atterrent soudain, ains delaissent tousiours quelques gravois en tournant, lesquels meslez parmy la*

---

<sup>104</sup> C'est-à-dire un marchand de produits frais (volailles, œufs, fromages)

<sup>105</sup> ADI, 3E1878, 5 septembre 1783, IAD

<sup>106</sup> ADI, 3E18890, 8 et 9 juin 1786, IAD, n°25

<sup>107</sup> ADI, 3E18478, 20 novembre 1783, IAD, n°216

<sup>108</sup> Ces renseignements sont tirés d'un échange avec Monsieur Alain Belmont, il m'est impossible de vous renvoyer précisément vers l'ouvrage relatant ce constat

*farine ostent toute la grace et saveur du pain, et le plus souvent molerstes aux dents*”<sup>109</sup>.

Mais nous sortons là de notre source première, revenons à nos ménages, là où la farine n’est plus de la responsabilité du meunier. Nous pouvons d’abord souligner que des nord-isérois n’exigeaient pas forcément la séparation du son et de la farine au meunier, un service qui pouvait s’avérer payant. Un comportement que nous avons pu constater par la présence d’au moins un tamis (ou crible) à passer la farine dans 10 inventaires. Le gruau (le mélange de son et de farine) était alors séparé à la maison par les petites mains de la ménagère ou des domestiques à l’aide de cet outil. Mais l’être humain n’a pas la rigueur de la machine, et les tamis sont bien souvent usés à force d’être mis à contribution. La conservation de la farine peut aussi altérer sa qualité. Le seigneur de Bienassis est lui doté d’une farinière<sup>110</sup> à couvercle quand la majorité conserve leurs farines dans des sacs, là encore à l’usure variable, ou dans des coffres, parfois (pourrait-on dire souvent) endommagés, voire même “rongé par les chiron (mot dauphinois pour définir des larves xylophages)”<sup>111</sup>. La farine est alors sujette aux attaques liées à l’humidité de la maison, à la moisissure, et à divers petits êtres. Enfin, tout n’est pas question de grain ou de farine, c’est bel et bien le façonnage de la pâte, suivant la préparation du levain, à l’initiative de la ménagère ou des domestiques, qui donna jusqu’à la moitié du XIX<sup>e</sup> siècle la forme et le goût du pain rural, unique à chaque foyer de par un savoir-faire légué de génération en génération. Mais loin de la précision des gestes d’un boulanger, “*le pain de ménage est trop souvent mal façonné, mal cuit, truffé de morceaux compacts qui sont, dans le pain, le rappel de la bouillie d’origine*”<sup>112</sup>, la faute à une ménagère dont le pétrissage et la cuisson de la pâte à pain n’étaient que des activités parmi tant d’autres dans une journée.

Du labour au four, nous avons pu constater les efforts nécessaires à l’alimentation d’un ménage rural en Nord-Isère : travaux des champs, sélections des grains, mouture, pétrissage, cuisson. De nombreux gestes, de nombreux lieux, qui rythment le quotidien rural, là où le pain n’est pas dû. Nous avons pu aussi saisir quelque peu le goût et la forme du pain, un aliment ayant connu une hausse qualitative au fil du XVIII<sup>e</sup> siècle, mais dont le goût réel laisse place à l’interprétation et à la subjectivité. Les domestiques ont par exemple pu avoir une influence sur la circulation de nouvelles techniques ou de nouveaux goûts entre les hautes sphères rurales et

---

<sup>109</sup> Estienne & Liébault, *Maison Rustique*, 1578, p.311

<sup>110</sup> ADI, 3E34907, juin 1748, IAD, n°134

<sup>111</sup> ADI, 3E18890, 19 et 20 décembre 1782, IAD, n°34

<sup>112</sup> FERRIÈRES, Madeleine, *op. cit.*, p.282

les milieux plus “populaires”, de même, le pain du boulanger exprime de réelles préférences gustatives. Mais pour la majorité, le pain était encore peu levé, peut-être pas noir, mais grisâtre ou encore “jaune verdâtre, vert pâle”<sup>113</sup>, à la mie aveugle face à sa difficulté pour se lever. Nous ne pouvons statuer sur le goût du pain avec certitude, il nous est étranger. Il avait, en tout cas, pour de nombreux ruraux nord-isérois, le goût du dur labeur.

## II. La suprématie du pain : un idéal chrétien inatteignable ?

La prospérité du ménage à travers le pain a probablement nourri les idéaux, et par la même occasion la vision historique que nous avons de l'alimentation française, et européenne. À force d'idéaliser cette boule de farine levée et cuite, les contemporains au XVIII<sup>e</sup> siècle ont alors abusé de l'usage du mot “pain” pour caractériser des préparations et des consommations importantes pour certains groupes sociaux, certains locaux ; alors même que l'historien d'aujourd'hui ne peut s'en passer dans son articulation de l'alimentation, urbaine ou rurale, quitte à parfois mésestimer d'autres approches pour concocter les céréales, ou des alternatives à ces mêmes *bleds*, avec un dédain qui peut rappeler celui de la noblesse (plutôt urbaine) et de la Cour au temps des Rois. Nous tâcherons alors d'en faire l'étude, et de démontrer que le pain n'est pas l'unique mécène aux besoins caloriques journaliers de nos ruraux.

### 1. La bouillie : entre facilité et volonté d'indépendance

La bouillie est une première forme qui désidéalise l'usage des céréales à l'époque moderne. Archaïque, aux origines préhistoriques, elle inspire aux penseurs, aux écrivains et aux élites (plutôt urbaines) de l'Ancien Régime *l'avant-civilisé*, la barbarie pourrait-on dire, face à l'universel et chrétien pain. Pourtant, sa constante au cours des siècles, de l'antiquité à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle en passant par le Moyen Âge, en a fait une préparation-étendard de l'alimentation populaire, et surtout, probablement, rurale ; cette “nourriture canaille” pour paraphraser le titre de Madeleine Ferrières<sup>114</sup>. Nous tâcherons donc d'en identifier la consommation, ou tout du moins de la supposer, tout en justifiant son usage en milieu rural.

Nous faisons encore face aux problèmes de perception dont l'historien souffre à travers les inventaires après-décès. La bouillie est imperceptible, d'autant plus par rapport au pain

---

<sup>113</sup> FERRIÈRES, *ibid.*, p.241

<sup>114</sup> FERRIÈRES, Madeleine, *Nourritures Canailles*, *op. cit.*

qu'elle n'implique aucun réseau, économique ou social, pour être préparée ; bien au contraire, là est tout son intérêt, celui d'échapper quelque peu aux dépenses liées à la confection du pain. Concocter la bouillie, c'est partiellement fuir les banalités seigneuriales ou les équipements communautaires. Ainsi, nous retrouvons le gruau, dont nous avons pu suggérer la présence grâce aux tamis précédemment : le second grenier du laboureur Allexandre Billier protégeait "deux bichettes d'orge groué<sup>115</sup>" de même que celui de la veuve Mayazer<sup>116</sup>. Il pouvait être employé pour confectionner une bouillie, riche et grasse en considérant le son (il ne faut toutefois pas ignorer un potentiel tamisage et séparation avant cuisson).

Et si nous parlons du gruau issu de chez le meunier, nous pouvons aussi estimer que cette étape n'était pas obligatoire, des grains mondés ou pilés suffisaient à sa préparation, favorisant encore un peu plus la non-nécessité de services payants. Cette manière de faire est sous-entendue par notre source notariale, on y identifie des mortiers-pilons divers. S'il est prétentieux d'affirmer avec vigueur quel était leur usage premier, notamment à cause de mortiers destinés au pilage du sel, nous ne pouvons ignorer qu'ils furent peut-être usés pour des grains. Sur 45 inventaires, nous en comptons 7 où il est fait mention de mortiers-pilons (nous avons exclu ceux où les experts ont accordé leur usage pour le sel). Celui de Jaques et Jaques Joseph Dubois, tous deux journaliers à Saint-Chef, nous interpelle. Fait de fonte, il pèse 11,5 livres (soit 5,629 kg approximativement)<sup>117</sup>, il détenait alors, en théorie, une capacité bien plus importante qu'un simple "pile-sel" ; pourquoi pas pour accueillir des grains en son sein ?

Imaginer la ménagère piler des céréales, difficile d'y déceler une quelconque facilité. Pourtant, faire la bouillie permet de faire des économies de temps, en plus de ménager femmes et domestiques physiquement par l'économie de quelques tâches. Cette préparation nous permet donc d'introduire la cuisine "type" d'une grande majorité des ménages ruraux, en Nord-Isère, comme dans une grande partie de la France, la cuisine au pot (ou dans tout autre ustensile de cuisson similaire). Chaudrons, coquemars, marmites et pots dominant largement les batteries de cuisines nord-iséroises ; elles permettent de cuire dans un grand volume d'eau ou d'autre liquide tous les ingrédients disponibles dans le ménage. Nous reparlerons bien évidemment de la soupe, mais nous traitons ici d'une préparation qui n'est pas un accompagnement du pain

---

<sup>115</sup> ADI, 3E28427, 12 mai 1755, IAD, n°350

<sup>116</sup> ADI, 16B585, 22 mars 1786, IAD, n°7

<sup>117</sup> ADI, 3E13039, 22 et 23 mars 1753, IAD, n°11



mais bien un substitut<sup>118</sup>. Ainsi, les céréales, plongées dans de l'eau bouillante, parfois dans du lait, subissent une cuisson plus ou moins lente en fonction de la hauteur de l'ustensile par rapport aux braises ou aux flammes, une cuisson qui ne demande pas non plus une grande surveillance ou un grand nombre d'interventions. Nous sommes bien loin des longues heures passées à pétrir la pâte à pain.

La ruralité, où les travaux de force rythment le quotidien, et notamment celui des couches *populaires*, est un facteur qui permet d'argumenter en faveur de la bouillie. Épaisse, faite de céréales (et optionnellement de quelques légumineuses), elle tient au corps et offre la satiété aux paysans. Elle contente donc largement les populations dans leurs besoins physiologiques. Cette même lourdeur de la bouillie, qui cimente l'estomac, participe à son exclusion des consommations des élites ; au XVI<sup>e</sup> siècle, Jean-Baptiste La Bruyère-Champier disait à son sujet : "*nous laissons cette consommation aux paysans, ainsi qu'aux terrassiers et aux moissonneurs*"<sup>119</sup>. Madeleine Ferrière fit, dans son ouvrage *Nourritures Canailles*, la démonstration d'une communication péjorative au sujet de la bouillie, du XVI<sup>e</sup> siècle avec Champier au siècle des Lumières avec *L'encyclopédie*, la préparation se voit qualifiée d'infamante, on explique en elle les maux de la paysannerie, clergé et médecins s'inquiètent de son importance dans le régime populaire<sup>120</sup>.

Mais l'aversion des Grands est-elle uniquement liée à des inquiétudes médicales ? Nous faisons ici face à des classes qui font quelque peu la fine bouche face à une préparation qui semble nourrir autant le déshonneur de ses consommateurs que leurs ventres. Archaïque comme nous l'avons déjà présentée, la bouillie a le malheur d'être bien meilleure avec des céréales dites "secondaires" telles que l'orge, dont nous savons l'importance dans les réserves nord-iséroises, mais aussi le blé noir, le millet, et pire, l'avoine<sup>121</sup>. Des blés qui inspirent aux plus nobles la pauvreté ou la bestialité quand ils sont consommés d'une telle manière. Parallèlement, la fromentée, bouillie faite de froment, provoque le dégoût malgré la noblesse du grain, et pour cause, elle est la plus désagréable à manger et à digérer. Plus pâteuse, moins homogène, elle

---

<sup>118</sup> À noter que M. Ferrières déclare que "le combat entre le pain et la bouillie n'a pas eu lieu", elle privilégie de "subtils réajustements" entre les deux. Nous ne pouvons nous engager dans une autre voie, la consommation de bouillie n'interdit pas celle du pain ou sa présence dans les ménages. (FERRIÈRES, Madeleine, *op.cit.*, p. 284)

<sup>119</sup> CHAMPIER, Jean Bruyerin dit, *De re cibaria*, Lyon, Honorat, 1560

<sup>120</sup> FERRIÈRES, Madeleine, *op. cit.*, pp.269-271

<sup>121</sup> Nous ne mentionnons pas le maïs puisqu'il n'y en a trace dans nos inventaires. La bouillie de maïs est toutefois bel et bien connue et réputée chez les consommateurs de bouillie, notamment dans le Sud-Ouest.

est peu intéressante si l'on souhaite que manger soit un plaisir. Le froment, riche en gluten comme on s'en rendit compte en 1770, fournit le "meilleur pain du monde"<sup>122</sup> ; mais aussi la pire bouillie de l'ère moderne. Ironique à nos yeux, infamant aux yeux des contemporains du XVIII<sup>e</sup> siècle.

Si la bouillie a donc occupé une place notable dans l'alimentation rurale nord-iséroise, rien ne nous en informe concrètement, où est le "bâton patriarcal" qui permet de faire tourbillonner la mixture ? Aucune mention de la part d'un notaire... Il ne nous reste alors que des mortiers-pilons et des pots siégeant près des cheminées, des objets aux multiples usages et qui ont finalement pu être impropres à la bouillie dans certains ménages. De même, impossible de dresser le statut social du consommateur de bouillie en milieu rural ; les élites rurales ne sont pas les élites urbaines, les pots et les mortiers ne sont pas le monopole des *pauvres*, les milieux sociaux ne sont pas imperméables qui plus est. La bouillie d'orge, de millet ou de sarrasin, a pu bouillir dans le pot d'un seigneur ou d'un ecclésiastique, mais fut-elle pour autant dans son assiette puis portée à sa bouche ? Ou a-t-elle seulement contenté l'écuelle du manouvrier, de la domestique comme elle a pu le faire sur la table d'un laboureur, d'un journalier ou d'un artisan ? Là encore, nous sortons de table avec des interrogations ; mais nous avons au moins rendu ses lettres de noblesse à la bouillie, non pas gustativement ou culinairement, mais en faisant état de son existence dans une civilisation du pain.

## 2. Noix, châtaignes, pommes de terre, légumineuses : la quête de "nouveaux pains"

Si céréales et pains font bon ménage dans l'Europe du XVIII<sup>e</sup> siècle, n'est-il pas nécessaire d'aller au-delà de cette civilisation des blés dans notre étude de l'alimentation, surtout lorsque cette dernière concerne des territoires ruraux ? Passer sous silence les denrées solides autres que les *bleds*, dont nos ruraux font la réserve, ce serait probablement priver de nombreux nord-isérois d'aliments au statut de complément ou de substitut dans leur régime céréalier. Il est intéressant de nous pencher, ou parfois de lever les yeux, pour observer quels autres fruits de la terre ont eu les grâces de nos ancêtres. Et d'observer par la même occasion, si les choix alimentaires de l'époque ne permettent pas de déceler au delà de la compensation de certains manques, des orientations gustatives ou l'émergence d'une cuisine régionale.

---

<sup>122</sup> KAPLAN, S., *op. cit.*

La bonne cuisine nécessite de bonnes liaisons, commençons donc par les légumineuses pour que notre préparation ne tranche pas brusquement. Les *leguminosae* paraissent essentielles dans le régime alimentaire rural, elles représentent 3,69 % des réserves sèches de notre panel avec un volume d'environ 1995,38 litres. Elles séduisent probablement par leur capacité d'adaptation dans les préparations culinaires rurales, pouvant autant nourrir et épaissir la soupe ou la bouillie que compléter quelque peu la composition du pain en se mêlant à (aux) farine(s). Nous avons là notre liant entre l'alimentation primaire et secondaire. Par ailleurs, les légumineuses permettent de combler les lacunes instaurées par le régime céréalier dans les apports nécessaires à l'être humain, notamment en protéines. Elles apportent par la même occasion cette sensation de satiété tant recherchée par le paysan. Enfin, peut-on dire qu'elles permettent de sortir de la monotonie céréalière ou générale du fait de la variété qu'elle propose, d'autant plus avec la découverte du "nouveau-monde" et l'arrivée des "américaines" dans le paysage européen, français... et nord-isérois ? Les légumineuses que l'on pourrait qualifier de "classiques" et connues sur le vieux continent étaient encore majoritaires au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle, nous retrouvons ainsi respectivement dans la hiérarchie<sup>123</sup> : fèves, gesses, vesces (autrement nommées "pez(/s)ettes"), pois lupin. Face à ces légumineuses bien connues de la population et dont la culture devait être bien plus maîtrisée, nous observons l'introduction de pois haricots et de "pois flageolles" [*sic.*], qui laisse à penser à une timide introduction de nouveaux plants, non-originaux d'Europe, ou de Mésopotamie. Nous observons donc là l'acclimatation des nord-isérois à une culture et surtout à des goûts qui leur furent étrangers quelques générations auparavant, nous approchons au XVIII<sup>e</sup> siècle de l'aboutissement de ce phénomène au vu de notre capacité à percevoir ces légumineuses, bien que la majorité des ménages nord-isérois soit vraisemblablement encore frileuse face à la nouveauté.

La pomme de terre, autre américaine introduite en Europe, témoigne de la "néophobie" qui domine dans les mentalités occidentales. Ainsi, comme l'explique Madeleine Ferrière, "la néophobie est inscrite au cœur de la culture de ce temps qui n'accepte la nouveauté que si elle a les traits d'un retour à la tradition, ou qui la refuse carrément quelque visage qu'elle porte"<sup>124</sup>. Mais le refus de la pomme de terre est-il catégorique ? Alors que la plante s'implante dans un contexte de croissance démographique au XVI<sup>e</sup> siècle et donc de quête de compléments au régime céréalier, elle obtint les faveurs de la populace, notamment en Italie. Et pour cause, elle

---

<sup>123</sup> cf annexes n°12A & 12B

<sup>124</sup> FERRIÈRES, Madeleine, *Histoire des peurs alimentaires*, Paris, Seuil, 2002, p.120

s'avère peu exigeante en outils, en besoins, pour des rendements importants et rapides en retour.

Or, médecins, et agronomes furent toutefois préoccupés par l'arrivée de plantes nouvelles comme la pomme de terre, cette dernière attira donc les études de Champier, Liébault, et surtout de Charles de l'Écluse, médecin et botaniste né à Arras en 1526. Ce dernier participa à entretenir les craintes sur de potentiels empoisonnements liés à la pomme de terre ; dans son *Histoire des plantes* (1601), il apparente la plante à la famille des mandragores, celles-ci souffrant d'une mauvaise réputation et nourrissant l'imaginaire autour des sorcières. Il n'en fallait pas plus pour que la nouvelle *truffe* soit boudée et rejetée face aux doutes qui persistaient.

Le Dauphiné fit partie de ces provinces ayant servi de porte d'entrée en France à la *truffe* au cours de l'époque moderne, il s'avère donc intéressant, de voir la place de celle-ci dans l'alimentation nord-iséroise, cent ans après Charles de l'Écluse et alors que son parcours était "semé d'embûches" d'après Philippe Meyzie<sup>125</sup>, dans un siècle qui vit Antoine Parmentier en faire la publicité au cours des dernières décennies. En apparence, la nouvelle venue ne semble pas fréquente dans les ménages nord-isérois, seulement 5 inventaires mentionnent l'entrepôt de pommes de terre, l'un à Pact<sup>126</sup>, un autre au Pommier-de-Beaurepaire<sup>127</sup>, deux à Solaize<sup>128</sup>, et celui du domaine de Bienassis<sup>129</sup>. Premier constat, quatre de ces inventaires se situent aux extrémités de notre cadre géographique et jouissent d'une certaine ouverture sur les voies commerciales ; deuxièmement, ils se caractérisent tous par une proximité avec des milieux plus urbanisés : Solaize profite d'une grande proximité avec Lyon, le domaine de Bienassis n'est qu'à quelques kilomètres de Crémieu, et Pact comme le Pommier peuvent rejoindre le bourg de Beaurepaire. Ces milieux urbains ont pu avoir un rôle de médiateur dans la diffusion de la pomme de terre. Du côté social, cette nouvelle denrée ne s'impose pas nécessairement comme propre aux pauvres et aux travailleurs. Parmi les détenteurs de *truffes* nous relevons un curé, un supposé vigneron, un autre vigneron, une veuve et un seigneur. Dans le cas de l'inventaire du seigneur de Bienassis, les "3 bichettes de truffes" ont été estimées dans les denrées alimentaires, à destination des Hommes nous pouvons imaginer. Nous ne saurions affirmer à nouveau si ces pommes de terre furent au goût du sire et de sa compagne, ou si elles étaient seulement la nourriture du petit personnel. La même interrogation s'impose pour le curé

---

<sup>125</sup> MEYZIE Philippe, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*, Paris, Armand Colin, 2010, p.84

<sup>126</sup> ADI, 3E6094/2, 27 septembre 1762, IAD, n°2 & 4

<sup>127</sup> ADI, 3E3416, 6 germinal an II, IAD, n°1

<sup>128</sup> ADI, 16B595, janvier 1778 et 22 mars 1786, IAD, n°4 & 2

<sup>129</sup> ADI, 3E34907, juin 1748, IAD, n°134

de Pact. Et pour cause, la pomme de terre est devenue au fil du temps dans l'époque moderne un aliment *per le creature*, autrement dit, pour les bêtes et notamment le porc. Nous ne pouvons à partir de ce postulat imaginer le seigneur ou le curé partager la nourriture du cochon. Dans *L'Encyclopédie*, nous avons une trace des défauts de la racine américaine au regard des contemporains, mais aussi sa consommation chez les travailleurs de force :

*“Cette racine, de quelque maniere qu'on l'apprête, est fade & farineuse. Elle ne sauroit être comptée parmi les alimens agréables ; mais elle fournit un aliment abondant & assez salulaire aux hommes, qui ne demandent qu'à se sustenter. On reproche avec raison à la pomme de terre d'être venteuse ; mais qu'est-ce que des vents pour les organes vigoureux des paysans & des manœuvres ?”*<sup>130</sup>.

Cette même encyclopédie nous invite à nuancer le constat tranché que nous pourrions faire, celui où la pomme de terre aurait eu du mal à s'implanter dans l'agriculture et l'alimentation. En effet, parmi les provinces du royaume où la truffe fut notamment cultivée, nous retrouvons le Dauphiné, en plus de l'Alsace, la Lorraine, le Lyonnais ou le Vivarais : *“Le peuple de ces pays, et surtout les paysans, font leur nourriture la plus ordinaire de la racine de cette plante pendant une bonne partie de l'année”*<sup>131</sup>. Nous devons donc veiller à ne pas sous-estimer la production et la consommation du tubercule dans les terres nord-iséroises, nous ne pouvons savoir si elle atteignait déjà les proportions du XIX<sup>e</sup> siècle, il est en tout cas certain qu'elle n'a pas attendu Parmentier pour séduire une partie de la paysannerie, lui-même<sup>132</sup> l'affirmait, et dépasser le stade expérimental théorisé, entre autres, par Massimo Montanari<sup>133</sup>. Au contraire, elle commence à pénétrer culturellement le Nord-Isère à travers les cuisines, cuite à l'eau, à la cendre ou fricassée dans du beurre, elle forge l'identité culinaire du territoire jusqu'à l'investiture du célèbre gratin dauphinois.

Les fruits à coque, noix et châtaignes, apparaissent à travers nos inventaires comme le second type de denrées dans les aliments *secs* en s'élevant à 6,32 % du volume total avec 3420,32 litres. L'étude de l'alimentation rurale en Périgord<sup>134</sup> avait fait démonstration du caractère indispensable de la châtaigne pour les hommes et les femmes de cette région : *“Les*

---

<sup>130</sup> D'ALEMBERT, DIDEROT (dir.), article “Pomme de terre, Tobinambour, Batate [*sic.*], Truffe blanche, Truffe rouge”, dans *L'Encyclopédie* (1ère éd.), tome 13, Paris, 1765, p.4

<sup>131</sup> *Ibid.*

<sup>132</sup> “Elle s'est tellement répandue qu'il y a des provinces où les pommes de terre sont devenues une partie de la nourriture des pauvres gens” - PARMENTIER, *Examen chimique des pommes de terre*, Paris, Didot, 1773, 1, 5.

<sup>133</sup> MONTANARI, Massimo, *La Faim et l'abondance*, Paris, Seuil, 1995

<sup>134</sup> BEAUDRY, Richard, “Alimentation et population rurale en Périgord au XVIII<sup>e</sup> siècle”, dans *Annales de démographie historique*, n°1976, 1976, pp. 41-59

*châtaignes tiennent lieu de pain*” nous dit Diderot<sup>135</sup>. En Nord-Isère, la châtaigne ne connaît pas le même succès, son arbre ne représente que 4,28 % des arbres fruitiers recensés alors qu’elle constitue 23,97 % des réserves en fruits à coque<sup>136</sup>. Loin d’être anecdotique, elle ne s’imposa toutefois pas dans le paysage rural nord-isérois comme elle le fit dans le Périgord.

Nous abordons encore ici un point qui touche à l’identité dauphinoise et iséroise. La noix, dont l’arbre autant qu’elle-même, inspirent une certaine familiarité aux hommes et femmes d’Isère. L’A.O.P.<sup>137</sup> pour les “noix de Grenoble” conforte la noix comme marqueur identitaire de l’agriculture et de la cuisine locale, conséquence aussi de l’intensification de sa culture au XIX<sup>e</sup> siècle après son développement supposé depuis le Moyen-Âge. La noix dessine donc le paysage dauphinois et nord-isérois, de par les multiples noyers, mais aussi *via* de grands bâtiments ayant fait office de séchoirs comme il fut le cas dans la basse-vallée de l’Isère au XIX<sup>e</sup> siècle<sup>138</sup>. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, d’après les 912 arbres fruitiers répertoriés dans les différentes hoiries de notre panel, les noyers en représentaient 16,45 % ; parallèlement, les maisons étaient elles aussi marquées par l’usage des noix, entre les réserves de fruits à coque composées à 76,03 % des fruits du noyer<sup>139</sup>, et des claies permettant le séchage, autant des noix que des châtaignes, nous en comptons dix à travers nos inventaires, un nombre sur lequel il faut rester prudent, certaines claies ont pu être ignorées par les experts de par le caractère commun de l’article, et sa valeur proche du néant. Qui plus est, combien de ruraux ont pu inventer des stratagèmes pour faire sécher leurs fruits à coque sur des claies de fortune, faites de bric et de broc.

Des habitudes de consommation et une certaine vision des produits se dessinent ; au cours de l’inventaire des biens de Jean Cuve et Catherine Lybert à Crachier, le notaire de Bourgoin fait état “d’une claye à deux étages pour sécher les châtaignes, et d’une petite du même usage”, il répertorie aussi “une poile à frire des châtaignes”<sup>140</sup>. Tirons-en des enseignements, la présence de deux claies, dont l’une à deux étages, sous-entend l’importance de la consommation de fruits à coque chez ce couple de laboureurs, suffisamment pour acheter un ustensile spécifique à leur préparation (du moins celle de châtaignes). Enfin, à l’inverse des autres inventaires, la claie n’est déterminée qu’à l’usage du séchage des châtaignes. Les experts bergusiens ignorent-ils l’existence de la noix ? Nous faisons probablement face ici à une

---

<sup>135</sup> D’ALEMBERT, DIDEROT, article “châtaignier”, *op. cit.*, p.237

<sup>136</sup> cf annexes n°13A & 13B

<sup>137</sup> Appellation d’Origine Contrôlée accordée en 1938

<sup>138</sup> MERLE, Catherine & RICHAUD Emmanuelle, “Le séchoir à noix du Bas-Dauphiné”, dans *Le monde alpin et rhodanien. Revue régionale d’ethnologie*, n°4, 1994, pp. 25-42

<sup>139</sup> cf annexes n°13A & n°13B

<sup>140</sup> ADI, 3E10163, 27-30 juin 1744, IAD, n°6

méconnaissance liée à un choix gustatif, l'expert ou le notaire ne jurant que par la châtaigne, n'appréciant pas la noix, ou n'ayant pas l'habitude de consommer des fruits à coque en tant qu'urbain, influence l'expertise des articles.

Enfin, n'oublions pas que la noix peut prendre des formes moins solides, si elle satisfait les Hommes par ses apports énergétiques telle quelle, en plus de la facilité avec laquelle elle peut être conservée ; la noix peut être pressée pour fournir de l'huile végétale au ménage, faisant d'elle une denrée riche et adaptative. Nous reviendrons sur les matières grasses plus tard.

Sans remettre en question l'importance du pain dans l'alimentation rurale nord-iséroise, nous avons réussi à faire état d'alternatives alimentaires ou culinaires dans un régime largement céréalier<sup>141</sup>. Ainsi, sans théoriser une quelconque concurrence, la bouillie fut probablement une préparation céréalière cuisinée plus ou moins régulièrement, elle permettait quelque peu des économies et l'écoulement des céréales "secondaires" parfois peu propices à la panification (millet, blé noir). Face aux *bleds*, nous avons souligné d'autres denrées, dont la rentabilité et les apports énergétiques en ont fait de "nouveaux pains", autrement dit des aliments de confiance qui permettaient de subvenir, tout en limitant l'épuisement des céréales en parallèle. Ce fut traditionnellement le rôle des légumineuses et des fruits à coque, et nouvellement celui du haricot et de la pomme de terre. Mais nous interpellons sur les variances de tonalités dans nos sources : si *L'Encyclopédie* estime grandement la *truffe* dans le Dauphiné, les inventaires après-décès n'en font pas une grande publicité. Mais nous savons que les actes notariés ne cèdent pas avec générosité les denrées alimentaires. Nous constatons tout de même que le quotidien des Nord-Isérois n'était pas seulement fait de pain.

---

<sup>141</sup> Bilan du poids de chacune des denrées énoncées au cours de ce chapitre dans les annexes n°14A & 14B

## Chapitre IV - Les compagnons de l'écuelle

Dans un régime alimentaire que nous avons constaté comme dominé par les céréales et le pain, nous souhaitons désormais porter un intérêt aux préparations, aux mets, aux condiments qui s'articulent autour du pain de nos ménages. Nous verrons ainsi que les individus ne fréquentaient pas les mêmes compagnons en fonction de leur rang social, mais aussi qu'une part de ces consommables a pu être considérée comme ostentatoire, quand l'autre fut primordiale pour assurer le bon déroulé d'un repas rural.

### I. Une société du souper

Tel un paysan de l'époque moderne, l'historien ne peut servir une étude de l'alimentation rurale sans soulever le couvercle qui garde la soupe. Au cours d'un XVIII<sup>e</sup> siècle, où la gastronomie française s'institutionnalise, où les recettes et les préparations s'inscrivent progressivement dans le marbre et gagnent en technicité, quelle place occupait la soupe auprès des simples, auprès des ruraux en décalage avec les modes et auprès des plus nobles ?

#### 1. Pain & soupe : une liaison intime

Définissons d'abord ce qu'est la soupe à l'époque moderne, bien loin encore de la nôtre qui s'apparente bien plus au velouté. Elle est généralement le résultat de la cuisson de raves, d'herbes aromatiques, de légumes dans un grand volume d'eau ; elle forme ainsi un bouillon dans lequel baignent en plus ou moins morceaux les denrées issues du potager. Cette soupe se présente donc avec une consistance variable en fonction de sa composition, ainsi, ajouter des légumineuses épaissit la préparation. De la même manière, le fait qu'elle dépende du potager influence sa forme au cours des saisons : au printemps et en été, quand le jardin est généreux et le paysan bien occupé à travailler ses terres, la soupe est généreuse, plus variée ; quand vient l'hiver, le temps est à l'économie, la marmite s'appauvrit en légumes et en herbes, il ne reste que quelques raves, les légumineuses de par leur conservation, et surtout l'eau qui réanime parfois le même fond de bouillon sur plusieurs repas.

Tout l'intérêt de la soupe reposait dans son association avec le pain. Ce dernier connut certes une hausse qualitative au XVIII<sup>e</sup> siècle, mais le pain de ménage dans les campagnes n'était pas encore le pain urbain, blanc, croustillant à l'extérieur, tendre et levé à l'intérieur. À la vue de nos recherches sur le pain nord-isérois, celui-ci était encore rassis, difficile à découper et à manger. La soupe permettait donc d'humidifier le pain, le rendant plus plaisant à manger ;



rappelons l'origine du mot "soupe" comme il est d'ordinaire dans les ouvrages traitant de l'alimentation rurale : il définissait le morceau de pain que l'on trempait dans le bouillon, "souper" signifiait alors "trempier son pain dans la soupe". Une étymologie qui fait bel et bien état de cette liaison intime entre les deux.

Consommée le matin au déjeuner, à midi au dîner<sup>142</sup> et le soir au souper, la soupe est quotidienne, éphémère, et commune. Bien évidemment, aucune mention de soupe dans les inventaires. Et pourtant... combien de notaires ont pu sentir les effluves du bouillon qui mijotait de bon matin au-dessus du feu de cheminée au cours d'une procédure ? La soupe, sans approche archéologique, ne reste que le résultat de suppositions pour l'historien ; non pas qu'elle n'ait pas existé, mais bel et bien parce qu'elle est d'un commun. Nous nous raccrochons alors aux batteries de cuisine du Nord-Isère au XVIII<sup>e</sup> siècle pour mettre en avant la cuisine au pot. "Pots-à-feu" [*sic.*], chaudrons, marmites, coquemar, il y en a au moins deux par ménage<sup>143</sup> ; avec des variations en fonction du rang social<sup>144</sup> qui restent toutefois anecdotiques dans cette partie, elles ne présentent qu'un confort matériel. Leur capacité est aussi sujette aux variations, on parle de "teneur" dans la majorité des inventaires : de "deux écuelles" à vingt, toutes les tailles de ces contenants se succèdent.

La possession de pots et autres contenants du genre est commune à toutes les catégories socio-professionnelles, mais il serait réducteur de dire qu'ils ne servent qu'à la soupe. De ce fait, comment savoir si les élites rurales, c'est-à-dire la seigneurie et le clergé, étaient des mangeurs de soupe. La réponse est peut-être dans le service plus que dans la cuisson. Le curé Louis Allegret possède "un grand plat pour la soupe" et "deux plats pour la soupe à la moderne"<sup>145</sup>, Claude Abel de Chambaran, chanoine à Saint-Chef jusqu'à 1756, détient, quant à lui, un "plat à soupe" et "une cuiller [*sic.*] à soupe"<sup>146</sup>. Le fait de transvaser la soupe de la marmite à un plat relève de la mise en scène, nous sommes peut-être bien loin de la soupe quotidienne du paysan lorsqu'elle était servie comme telle, mais plutôt sur un potage précédant le service de viandes et de poissons, et en conséquence, un repas exceptionnel, bien différent du quotidien. Ce qui n'empêche pas d'inclure hypothétiquement la soupe quotidienne dans

---

<sup>142</sup> "Dîner : repas principal de la journée, pris généralement l'après-midi" d'après MEYZIE, Philippe, *op. cit.*, p.269

<sup>143</sup> voir annexes n°16A et n°16B

<sup>144</sup> voir annexes n°15A et n°15B

<sup>145</sup> ADI, 3E6094/2, 27 septembre 1762, IAD, n°2 & 4

<sup>146</sup> ADI, 3E13039, 14 décembre 1756, IAD, n°124

l'alimentation ecclésiastique en campagne.

Du côté seigneurial, nous ne percevons aucun plat de service spécialisé pour la soupe, si Henry Point avait un intérieur quelque peu austère<sup>147</sup> pour son statut, son équivalent à Bienassis<sup>148</sup> détenait une vaisselle et des plats bien plus nobles et en quantité, mais malgré une description poussée de celle-ci, nous ne décelons rien pour la soupe. Bien sûr, nul besoin de soupière ou autres plats pour servir le bouillon sur les tables paysannes, doit-on imaginer qu'il ait pu en être pareil dans le château du seigneur. Philippe Meyzie nous invite à ne pas priver la seigneurie de cette préparation : dans une étude des dépenses alimentaires de Marie-Joséphine de Galateau, l'achat fréquent de produits nécessaires à la soupe lui laisse entendre que "la soupe est l'un des plats de base de la maison", très sûrement pour les domestiques, mais rien ne l'interdit d'en accorder aussi la consommation à la noble bordelaise<sup>149</sup>. Notre noblesse étant rurale, elle devait probablement plus vivre des productions du domaine et des prélèvements que d'achats sur les marchés ou auprès d'un fournisseur, ce qui est un argument en faveur de la soupe seigneuriale.

La soupe est finalement un marqueur essentiel de l'alimentation rurale, elle est plus difficile à cerner au sein des couches sociales supérieures, sûrement essentielle pour les autres. C'était quasiment un facteur d'appartenance au milieu rural, cadre où l'on tentait de subvenir le plus possible grâce à l'autoproduction, le bouillon mettait alors en scène l'exploitation de la terre, comme un écho à l'agriculture céréalière ; ce n'est pas un hasard si la soupe dérivait par la suite sur le potage, hommage au jardin-potager qui l'a nourri pendant de nombreux siècles.

## 2. Le jardin secret : les insaisissables denrées du potager

Florent Quellier invite à reconsidérer la monotonie du régime alimentaire paysan ; il se demande : "Nos sources ne renforcent-elles pas l'aspect céréalière et monotone de l'alimentation paysanne en sous-estimant la production familiale de menues denrées (...) ?"<sup>150</sup>. Question pertinente et rhétorique, nous pouvons en faire le même constat à travers nos inventaires après-décès. En 1969, R.-J. Bernard aborda l'alimentation de la paysannerie dans le Gévaudan à l'aide des pensions alimentaires datant du XVIII<sup>e</sup> siècle ; une étude où furent mises en avant les

---

<sup>147</sup> ADI, 16B569, 17 mai 1758, IAD, n°2

<sup>148</sup> ADI, 3E34907, juin 1748, IAD, n°134

<sup>149</sup> MEYZIE, Philippe, « La noblesse provinciale à table : les dépenses alimentaires de Marie-Joséphine de Galateau (Bordeaux, 1754-1763) », *Revue d'histoire moderne & contemporaine*, 2007/2 (n° 54-2), p. 32-54

<sup>150</sup> QUELLIER, Florent, *La table des Français : une histoire culturelle (XVe-XIXe siècle)*, Rennes, PUR, 2013 (rééd.), p. 40

carences du régime rural<sup>151</sup>. Mais les calculs de l'historien sont réfutables, les pensions omettant très probablement de nombreuses voies utiles à l'alimentation des individus concernés. Essayons de répondre à la question du misérabilisme dans la ruralité et d'aller au-delà des réserves alimentaires dont nous avons connaissance, histoire de trouver de quoi nourrir notre soupe.

L'université a été involontairement le relais d'une vision misérable de l'alimentation rurale : *“Combien d'étudiants lisant un chapitre consacré à la vie quotidienne des paysans français des Temps modernes retiennent que les paysannes plongent des “racines” et des “herbes” dans l'eau bouillante du chaudron ?”*<sup>152</sup>.

Peut-on lancer la pierre à quiconque ? Les experts en compagnie du notaire Claude François firent état “d'un jardin garni d'herbes potagères” chez un laboureur de Pajay, ils en soulignent aussi l'absence dans une hoirie au Pommier-de-Beaurepaire<sup>153</sup>. Nous retrouvons aussi l'usage du terme général “raves” dans l'inventaire de Simon Belliaud, vigneron à Solaize et en possession de “trois benes de raves”<sup>154</sup>. Les procédures notariales du XVIII<sup>e</sup> siècle permirent donc de véhiculer l'image d'un régime monotone, camouflant derrière un terme général une plus grande diversité.

Les descriptions des jardins-potagers faites sous le notaire Claude François<sup>155</sup> sont les plus élaborées en notre possession, ce qui rend bel et bien compte de l'insaisissabilité des denrées potagères à travers les inventaires après-décès. Parallèlement, seules 16 expertises ont mentionné un jardin-potager (soit 35,56 % de l'ensemble des procédures dépouillées)<sup>156</sup> ; probable sous-estimation liée à des descriptions immobilières pas forcément régulières durant les inventaires. Quand bien même, la présence d'un jardin-potager dans un tiers des hoiries permet déjà d'en affirmer l'importance dans le paysage rural. Mais que pouvait-on cueillir au XVIII<sup>e</sup> siècle en ces lieux ? Là est toute la difficulté, celle d'un jardin secret.

---

<sup>151</sup> BERNARD, R.-J., “L'alimentation paysanne en Gévaudan au XVIII<sup>e</sup> siècle”, dans *Annales, Économies, Sociétés, Civilisations*, 24<sup>e</sup> année, n°6, 1969, pp. 1449-1467

<sup>152</sup> QUELLIER, *ibid.*

<sup>153</sup> ADI, 3E3416, 19 floréal an II & 6 germinal an II, IAD, n°11 & 1

<sup>154</sup> ADI, 16B595, 20 janvier 1778, IAD, n°4

<sup>155</sup> *op. cit.*

<sup>156</sup> voir annexe n°17

Nous avons déjà connaissance des légumineuses, dont la présence a été avérée dans les réserves, mais leur place n'est pas seulement dans les potagers. En effet, la culture des légumineuses nourrit la terre d'azote, on la retrouvait alors dans les champs comme dans le jardin, une manière de créer un cycle vertueux dans l'assolement biennal.

La salade semblait aussi présente sur les tables nord-iséroises, nous avons ainsi retrouvé “trois saladiers” et “deux coupons pour la salade” chez le curé Allegret<sup>157</sup>, “un grand plat pour la salade” et “un coupon à salade” pour le chanoine Claude Abel<sup>158</sup>, ou encore “un panier à salade” à trois reprises avec le fermier Gruioz<sup>159</sup>, le marchand Brocard<sup>160</sup>, et le laboureur Frechet<sup>161</sup>. La présence de saladiers dans les maisons ecclésiastiques suggère qu'elle ait pu être consommée crue avec un assaisonnement, une vinaigrette, la “trinité civilisatrice : sel, huile ou graisse fondue, vinaigre”<sup>162</sup>, comme il est commun de le faire de nos jours ; mais la laitue fut encore très souvent cuite, afin de ne pas ruminer de l'herbe comme un bœuf. Et si la salade était comprise comme “herbe potagère” dans *La Cuisinière bourgeoise*, elle est loin de remplir le rôle d'aromate dans une soupe.

Les herbes aromatiques devaient être une denrée essentielle des potagers ruraux, manière d'ajouter quelques saveurs aux diverses préparations culinaires du ménage, sans pour autant user et abuser de sel ou de poivre, denrées forcément liées à des circuits économiques. Loin des associations de saveurs à la mode au XVI<sup>e</sup> siècle<sup>163</sup>, la gastronomie française a largement privilégié l'usage des condiments et herbes du royaume de France. Le bouquet garni “classique” de la majorité des Français du XVIII<sup>e</sup> siècle fut donc quelque peu similaire : laurier, thym, persil, cerfeuil, ciboulette, ail, aillet, échalote, etc. Des plantes qui présentaient un avantage autre que culinaire, elles étaient une aide à l'apiculture<sup>164</sup>, Louis Liger conseillant la présence d'herbes aromatiques et odorantes pour fidéliser les abeilles au territoire<sup>165</sup>.

Mais dresser une typologie assez générale des herbes aromatiques présente une limite, elle peut omettre des spécialités régionales. Le Dauphiné ne se démarque pas de nos jours par la présence

---

<sup>157</sup> ADI, 3E6094/2, 27 septembre 1762, IAD, n°2 & 4

<sup>158</sup> ADI, 3E13039, 14 décembre 1756, IAD, n°124

<sup>159</sup> ADI, 3E34897, 27 mai 1751, IAD

<sup>160</sup> ADI, 3E13039, 15 octobre 1743, IAD, n°168

<sup>161</sup> ADI, 3E18890, 4 et 5 juillet 1780, IAD, n°26

<sup>162</sup> FERRIÈRES, Madeleine, *Nourritures canailles*, op. cit., p. 199

<sup>163</sup> HYMAN, Philip et Mary, “Les associations de saveurs dans les livres de cuisine français du XVI<sup>e</sup>”, dans *Le Désir et le Goût : une autre histoire (XIII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles)*, Saint-Denis, PUV, 2005, pp.134-150

<sup>164</sup> Nous traitons de l'apiculture dans le chapitre V - partie I - sous-partie 2.

<sup>165</sup> LIGER, Louis, *Le Nouveau théâtre d'agriculture et Ménage des champs*, Paris, Beugnié, 1714, p. 284

d'herbes aromatiques plus originales dans sa culture culinaire, mais peut-on par exemple supposer un usage plus fréquent de l'hysope en Nord-Isère, une plante qui eut parallèlement les faveurs des Hauts-Dauphinois jusqu'aux Chartreux.

Et les racines qui remplissent les “benes à raves” de Simon Belliaud<sup>166</sup> ? Les potagers étaient probablement remplis de carottes, de panais, d'oignons, de poireaux, ou encore nouvellement de navets, ami des Hommes et des bêtes ; et pourquoi pas de nos pommes de terre ? Des plantes qui pourraient laisser penser à une forme de monotonie, mais n'oublions pas que les fruits de la terre ne sont pas calibrés comme aujourd'hui, que les variétés étaient bien plus nombreuses, loin de correspondre parfaitement aux exigences de la demande pour faire un parallèle avec le XXI<sup>e</sup> siècle. À ces raves, nous pouvons estimer la compagnie des choux, variés dans leur forme et leur couleur, et s'adaptant parfaitement aux saisons, jusqu'à pouvoir nourrir la soupe hivernale. Nous avons à peine survolé les denrées potagères qui ont pu alimenter les ménages, du fait des limites de notre source, et nous constatons déjà que la soupe rurale pouvait bel et bien offrir des saveurs différentes, à défaut de faire preuve d'originalité dans sa forme.

Toutefois, la rave n'était pas au goût de tous, issue de la terre, dont elle a la saveur, elle provoque le mépris de l'aristocratie. Nous trouvons peut-être là une explication à l'emploi du terme “légumes” lors de l'inventaire du seigneur Ennemond François Chapuis<sup>167</sup> pour déterminer l'usage de “deux grands paniers”. Les choix alimentaires étaient à l'époque le miroir de la hiérarchie sociale de l'Ancien Régime, les mets les plus proches du ciel étaient les plus nobles : les oiseaux, les fruits, etc. Les mets les plus proches du sol, ou enterrés sont, au contraire, vulgaires. Ce modèle reste toutefois théorique, les élites rurales devaient très sûrement se satisfaire de toute denrée tant qu'elle répondait à une certaine qualité, et la populace ne s'interdisait pas de consommer des fruits ou des denrées plus nobles ; mais nous voyons là une distinction sociale par le prisme du potager. Que ces légumes soient du marché, d'une redevance en nature ou du jardin personnel du seigneur de Bienassis<sup>168</sup>, ils lui permettent de se démarquer. Il se cache encore des variétés derrière ces paniers de légumes, nous ne pouvons encore avancer des certitudes : y a-t-il des artichauts, très à la mode en ces temps ? Des asperges ? Des petits pois ? La liste pourrait être longue, alors que ce panier se composait peut-être de racines autant que de légumes.

---

<sup>166</sup> ADI, 16B595, 20 janvier 1778, IAD, n°4

<sup>167</sup> ADI, 3E34907, juin 1748, IAD, n°134

<sup>168</sup> ADI, 3E34907, juin 1748, IAD, n°134

Dans son ouvrage *Histoire du jardin-potager*, Florent Quellier nous propose une visite des jardins de curé ; des curés qui s'avéraient être régulièrement de bons jardiniers voire des agronomes, mettant en application les théories des traités. Sous la plume de Christophe Sauvageon, ecclésiastique du XVI<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup>, l'accent était mis sur "la charge d'un curé de campagne [qui] implique naturellement le soin des âmes mais également la bonne gestion de la maison pastorale et de ses dépendances"<sup>169</sup>. Le jardin-potager était donc un reflet de cette charge curiale, il se devait d'être bien entretenu et surtout d'offrir une abondance aux ecclésiastiques souvent responsables de plusieurs domestiques ou travailleurs, mais se devant aussi d'être en capacité de faire la charité<sup>170</sup>. Dans l'inventaire du curé de Pact, Louis Allegret, nous constatons l'attention méticuleuse que ce dernier accordait à son potager grâce à la présence "d'une petite caisse à tenir les graines" et de "deux petites caisses à plusieurs loges pour les graines du jardin"<sup>171</sup> ; une organisation qui peut faire écho aux connaissances en horticulture de cet ecclésiastique à nos yeux. À cela, ajoutons aussi une culture arboricole dont les pépinières font état<sup>172</sup>. Le mobilier de Louis Allegret fait donc foi de son investissement dans les charges qui lui furent données, et d'un jardin-potager plus varié et coloré.

Les travaux du jardin, assurant son bon entretien, peuvent être largement étendus à l'ensemble de la population rurale, et non pas seulement aux individus en charge d'une maison pastorale. Le jardin-potager concentrait une part des efforts et des travaux de force nécessaires pour assurer l'alimentation du ménage : désherbage, labour, dépôt d'engrais, semis ; là encore les gestes se répétaient, pour la femme comme pour l'homme. Nous retrouvons naturellement des outils et des articles liés à ces travaux : la veuve Margueritte Jacquet possédait ainsi "un pichon et une pele [*sic.*] pour le jardin"<sup>173</sup>, le fermier Pierre Vernet "une paille [pelle ; *sic.*] pour le jardin"<sup>174</sup> ; et la cendre a pu jouer un rôle dans l'enrichissement de la terre du jardin, justifiant la présence d'"un pot pour cendre" chez Benoît Debourg<sup>175</sup> ou d'"un garde cendre" chez le bourgeois G. Revel<sup>176</sup>, la bichette de cendre chez le journalier Claude Mollard<sup>177</sup> aurait ainsi pu

---

<sup>169</sup> QUELLIER, Florent, *op. cit.*, p.124

<sup>170</sup> *Ibid.*

<sup>171</sup> ADI, 3E6094/2, 27 septembre 1762, IAD, n°2 & 4

<sup>172</sup> Il sera question des vergers et des arbres fruitiers dans une prochaine partie

<sup>173</sup> ADI, 3E18891, janvier 1768, IAD, n°1

<sup>174</sup> ADI, 3E18478, 18 avril 1783, IAD, n°168

<sup>175</sup> ADI, 3E18890, 8 et 9 juin, IAD, n°25

<sup>176</sup> ADI, 16B595, 9 octobre 1777, IAD, n°3

<sup>177</sup> ADI, 3E34897, 1er février 1742, IAD, n°85

recouvrir le jardin, prolongeant le travail du fumier et de la terre. Cet investissement met en exergue l'importance des jardins-potagers pour l'alimentation des ménages : "la maison nourrit le jardin tout autant que le jardin nourrit la maison"<sup>178</sup>.

Les jardins-potagers occupaient une place irréfutable dans l'alimentation et le paysage ruraux du XVIII<sup>e</sup> siècle. Il est impossible de quantifier l'apport des denrées potagères dans le régime quotidien nord-isérois, mais leur importance dans la composition de la soupe invite à ne pas les sous-estimer. De plus, raves, herbes et légumes ont pu être sujets à un commerce ou aux prélèvements en nature, les plus beaux spécimens étaient alors destinés au marché ou au château seigneurial quand les abîmés, les trop mûrs, les gelés, alimentaient *l'auge* paysanne. Probablement aussi, que le potager différait entre un journalier et un individu notable du village, là encore, nos yeux ne peuvent le déceler. Il est certain que les denrées inventoriées et analysées précédemment ne représentent que la partie émergée de l'iceberg dans l'alimentation rurale nord-iséroise du XVIII<sup>e</sup> siècle : aux insaisissables et variées denrées du potager s'ajoutent les sauvages prises durant la cueillette, entretenant un peu plus le mystère autour des saveurs d'antan. Combien de nord-isérois imitèrent les comportements relayés par le curé de Légna en Franche-Comté : "Quand les herbes du printemps commencent à croître, ils courent la plupart en cueillir, par les prés et par les champs"<sup>179</sup>, auxquelles s'ajoutent la cueillette de champignons et de baies sauvages. Les terres incultes recèlent elles-aussi des secrets, bien qu'elles aient été en recul face aux artificiels jardins et champs dans le paysage européen, la faute à une nécessaire sécurité alimentaire et à la préparation de la soupe quotidienne.

## II. "Le plaisir de la chair" en ruralité

Les consommations carnées occupent généralement une place de moindre importance dans les études historiques de l'alimentation rurale. La viande, ainsi que le poisson (à l'exception des campagnes en littoral) furent donc l'apanage des Grands et des urbains aux yeux des historiens. Et pour cause, les sources urbaines sont criantes sur les entrées bouchères et poissonnières au sein des villes du royaume (taxes, contrôles de police, corporation des bouchers, etc.). Ainsi, la bourgeoisie et la noblesse des cités jouissaient d'excellents morceaux,

---

<sup>178</sup> QUELLIER, Florent, *Histoire du jardin potager*, op. cit., p.44

<sup>179</sup> Cité dans DELSALLE, Paul, *Boire et manger en Franche-Comté : une histoire de l'alimentation*, Tours, Editions Sutton, 2002, p. 29

les grandes Maisons profitaient de privilèges auprès de leurs fournisseurs grâce à leurs Maîtres d'hôtel ; et le bas-peuple mangeait “sur le pouce” les tripes et autres bas morceaux. D'autres historiens prirent aussi le contrepied de la consommation ; Madeleine Ferrières se pencha par exemple sur les épizooties et les craintes liées à certaines viandes ou préparations carnées dans des chapitres d'*Histoire des peurs alimentaires* (Paris, Seuil, 2002), une approche justifiée jusqu'à aujourd'hui encore, alors que le débat sur la consommation de la viande n'a jamais été aussi fort dans un contexte de multiples scandales : crise de la vache folle dans les années 1990, fraude à la viande de cheval en 2013 et l'accumulation de vidéos compromettantes sur l'abattage des animaux d'élevage. Les Français d'aujourd'hui tendent à consommer progressivement moins de viande, mais certains mobilisent encore le caractère identitaire comme contre-argument à une consommation raisonnable et raisonnée, interrogeons-nous à partir de ce postulat sur ce que représentait la viande dans le quotidien des ruraux nord-isérois alors qu'elle s'effaçait progressivement du régime alimentaire populaire depuis la fin du Moyen Âge.

#### 1. Les bestiaux : de l'exploitation à la tuée

L'apport carné est peu décelable en ruralité ou tout du moins dans les inventaires après-décès. Nous n'avons identifié que six inventaires mentionnant des denrées d'origine animale, et deux d'entre eux ne fournissent aucune pièce de viande mais plutôt de la graisse. À cela, nous pouvons ajouter que nous ne savons pas de quel animal sont issus les morceaux identifiés dans quatre inventaires, même si en réalité nous en avons la quasi-certitude. Nous pouvons toutefois nous raccrocher aux 809 bestiaux<sup>180</sup> référencés à travers 26 procédures pour reconstituer superficiellement le cheptel nord-isérois au XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>181</sup>. Mais serons-nous mieux renseigné sur la viande ?

L'élevage et l'exploitation des bêtes ne se résument pas seulement à un intérêt boucher. Les équidés étaient par exemple exclus de tout usage alimentaire à première vue, la viande chevaline n'est pas commercialisée et Buffon évoque en effet la transgression que cela représentait d'user d'un cheval pour alimenter les Hommes<sup>182</sup>. Ainsi, “la plus belle conquête des hommes”, pour reprendre à nouveau Buffon, de même que les mulets, ont été primordiaux

---

<sup>180</sup> À noter que cette donnée est imprécise et fait office d'estimation. Les ovins, du fait d'un très grand nombre dans certaines exploitations, ne sont pas toujours comptés précisément. Nous nous sommes alors retrouvés une fois face à la mention “des agneaux et des agnelles” par exemple.

<sup>181</sup> Annexes n°18

<sup>182</sup> BUFFON, “Cheval”, dans *Encyclopédie*



à la traction du tombereau, de la charrette, ou encore de la charrue. Cette utilisation de l'animal peut d'ailleurs s'étendre au bœuf, dont la castration entraîne l'adoucissement, notamment pour l'exploiter au travail des champs. C'est bel et bien la logique de transport et de travail qui primait dans l'exploitation équine, à laquelle se mêlait le bœuf.

De la même manière, les moutons et les brebis ont pu dépasser le cadre alimentaire. Dans l'étude de l'animal dans l'alimentation en France du Nord par Benoît Clavel, les caprinés représentaient une des premières sources de viande au cours de la modernité. Mais si agneaux et animaux dits de boucherie furent bel et bien présents, l'archéologie identifie très souvent l'abattage de moutons de réforme sur les sites<sup>183</sup>. Un processus qui s'avérait peut-être similaire en Nord-Isère. Le Dauphiné se caractérisant par l'artisanat et la proto-industrie textile, moutons et brebis pouvaient alors être élevés pour leur laine - nous avons retrouvé de la laine de brebis par exemple chez le curé Allegret<sup>184</sup> - avant d'être abattus pour le ménage ou le commerce au moment de la vieillesse, quand les bêtes âgées représentaient une bouche à nourrir peu rentable.<sup>185</sup> L'élevage ovin apparaît alors pour l'époque comme un juste équilibre entre exploitation non alimentaire et alimentaire, dans la seconde, les caprinés fournissaient généralement de la viande, et les brebis pouvaient être une source pour du lait. Dans le cas de la consommation de viande ovine, celle-ci pourrait être un contrepied à l'idée que l'on se fait habituellement de la consommation carnée en milieu rural : c'est en effet une viande que l'on préférerait fraîche et non en conserve<sup>186</sup> à l'époque comme nous le rappelle Olivier de Serres :

*“Les moutons et les brebis ne se mangent salées que par contrainte”*<sup>187</sup>.

L'élevage bovin était quant à lui beaucoup plus orienté à des fins alimentaires, mais pas uniquement bouchères. Les vaches étaient souvent à vocation laitière lorsqu'elles avaient déjà mis bas. Chez François Guillermars, on retrouve par exemple “une vache à lait<sup>188</sup>”. Nous reviendrons plus longuement sur la question laitière par la suite. Le bœuf a pu aussi être une source de viande, sa castration le rend certes plus docile mais permet aussi son engraissement,

---

<sup>183</sup> CLAVEL, Benoît, “L'animal dans l'alimentation médiévale et moderne en France du Nord (XIIIe-XVIIe siècles)”, *Revue archéologique de Picardie*, 2001, N°S. 19, pp. 9-204

<sup>184</sup> ADI, 3E6094/2, 27 septembre 1762, IAD, n°2 & 4)

<sup>185</sup> *ibid.*

<sup>186</sup> Nous avons un contre-exemple avec de la viande d'agneaux conservée en saumure mais l'inventaire ne rentre pas dans le cadre qui nous a été fixé (Inventaire Beaurepaire, 3E3416)

<sup>187</sup> SERRES (De), Olivier, *Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, Paris, Jamet Métayer, 1600,

<sup>188</sup> ADI, 3E18478, 5 septembre 1783, IAD

certaines ont donc pu être élevés dans l’optique d’une vente au boucher et donc dans le cadre alimentaire. Les bœufs de réforme ont pu aussi être abattus pour la consommation du ménage bien qu’ils soient toutefois de plus petite taille et fragilisés par le travail quotidien commencé précocement. Benoît Clavel fait état de la prépondérance de la viande de bœuf sur les tables du Nord<sup>189</sup>, le même phénomène s’observe dans les régions bocagères et d’élevage comme en Limousin. Mais le Nord-Isère est quelque peu éloigné de ces influences culturelles ou de ces cadres naturels propices à des élevages plus intensifs.

Enfin, le veau, s’il pouvait permettre le renouvellement du cheptel ménager, semblait aussi être élevé pour la boucherie. Nous retrouvons cinq veaux de lait répartis dans quatre inventaires. Nourri uniquement à la mamelle, ou artificiellement de lait, le veau de lait offre une viande juvénile de grande qualité, suggérant, au-delà de l’activité bouchère en ruralité, une réelle considération du goût et de la tendreté dans les sociétés modernes. Il se pose alors la question du destinataire : le ménage ? Nous supposons plutôt que le veau de lait était destiné à la satisfaction de population plus urbaine, des bourgs locaux, et donc de celui qui pouvait se l’offrir dans le commerce.

La volaille fut aussi une source de denrées alimentaires mais très rarement pour faire la fameuse poule-au-pot. Les œufs sont prioritairement recherchés par les ruraux ; nous discuterons en temps voulu sur ce point. La présence systématique d’un coq suggère aussi la volonté qu’une part des œufs obtenus soit fécondée puis couvée pour un renouvellement du poulailler sans le déboursement d’un seul écu. C’est donc bien souvent la poule de réforme qui eut fini sa vie à nourrir le bouillon du pot pour des occasions particulières après avoir nourri le ménage de ses œufs. Champier, dans *De re cibaria*, nous indique les techniques pour attendrir la viande, manière de renseigner aussi que la volaille n’était à première vue pas destinée à un usage boucher, et qu’elle était très souvent vieille au moment de la tuée. La mortification sur plusieurs jours ou un trempage dans de l’eau et de la cendre permettait d’en attendrir la chair. Mais ne nous méprenons pas, la volaille a les préférences des honnêtes hommes au XVIII<sup>e</sup> siècle, elle offre une viande réputée noble de par sa blancheur et sa légèreté. Le seigneur de Bienassis possédait ainsi “une cage à engraisser la volaille”<sup>190</sup>, le laboureur Chevenet avait quant à lui “une cage à volaille”<sup>191</sup>, pour les engraisser à des fins personnelles, sûrement pour en transporter aussi sur le marché ou à un boucher. Enfin, bien qu’encore présents de manière

---

<sup>189</sup> *ibid.*

<sup>190</sup> ADI, 3E34907, juin 1748, IAD, n°134

<sup>191</sup> ADI, 3E13039, 23 février 1756, IAD, n°86

discrète et hétérogène, les “poules d’Inde” (dindes) et les “coqs d’Inde” (dindons) se développèrent dans les basses-cours nord-iséroises au XVIII<sup>e</sup> siècle. Deux espèces de volailles dont les préférences étaient probablement pour la viande, plus que pour la consommation d’œufs qui s’avéraient rares (15-20 œufs par an).

Mais nous sommes en droit de nous demander où est le porc domestique des ménages nord-isérois ? “*Largement dans les travaux des folkloristes et des ethnologues de l’époque contemporaine, moins dans les maisons paysannes des Temps modernes*”<sup>192</sup> nous répondrait Florent Quellier. Nous sommes au-devant d’un paradoxe : les rares traces de denrées carnées sont vraisemblablement toutes issues du cochon ; mais l’animal ne compte que sept individus sur les 809 bêtes inventoriées. Nous pouvons prendre en compte une probable sous-estimation liée à notre source, elle est même évidente : le curé Allegret possédait une “écurie à cochon” mais aucune trace de l’animal sauf peut-être dans les “trois livres de graisse blanche” qu’il conservait<sup>193</sup> ; Louise Vernet, veuve de Chevenet, avait, quant à elle, vendu un des quatre cochons parmi d’autres articles pour éponger les dettes de son mari<sup>194</sup> ; et le laboureur Claude Baudraud à Vignieu détenait un “cochon pour semence”, autrement dit un verrat, suggérant bien une présence porcine dans les alentours, à défaut de la constater dans l’hoirie du défunt. À cela, nous pouvons théoriser que si la viande porcine avait la faveur des ruraux nord-isérois, ce qui irait à l’encontre du déclin constaté plus loin par Benoît Clavel en France du Nord<sup>195</sup>, une partie des animaux aurait pu être abattue (ou vendue) avant inventaire. Mais s’il y a sous-estimation, nous ne devons pas pour autant soutenir la thèse du porc domestique diffusé à l’ensemble des ménages ruraux. L’animal représente certes un avantage dans son élevage puisqu’il est alimentaires parlant exploitable du sang au gras en passant par les divers morceaux de viande, fournissant ainsi les traditionnels boudins mangés les jours suivant la mise à mort, ou encore lard, saindoux et jambon pour l’ensemble de l’année. Il n’en reste pas moins coûteux à l’entretien, même s’il peut se contenter des glands ou encore de pommes de terre. La tuée, organisée logiquement entre décembre et février, démontre déjà l’incapacité des ménages à assurer sa nutrition au-delà de l’hiver<sup>196</sup> ; il est alors abattu à la suite de la fin de la glandée, quand il est encore bien gras. Le cochon, même si nous le sous-estimons, est loin d’être

---

<sup>192</sup> QUELLIER, Florent, *La table des Français*, Tours, PUF, 2013, p. 35

<sup>193</sup> *op. cit.*

<sup>194</sup> *op. cit.*

<sup>195</sup> *op. cit.*

<sup>196</sup> Nous n’omettons bien-sûr pas le côté pratique de la mise à mort du cochon en hiver, notamment les températures plus favorables pour ne pas voir la chair déperir.

systématique dans le paysage rural nord-isérois du XVIII<sup>e</sup> siècle ; sûrement pour des raisons autres que gustatives ou pratiques. Le goût pour les viandes de conserve et de salaison en milieu rural en faisait logiquement un animal de premier choix, à moins que cette tendance fut progressivement devenue erronée au XVIII<sup>e</sup> siècle ; peut-être que le porc s'effaçait au profit des viandes ovines et bovines, mais ces denrées carnées sont inexistantes dans nos inventaires et s'adaptent-elles vraiment aux consommations rurales ?

La viande en général occupa possiblement une moindre place dans l'alimentation rurale nord-iséroise, Jean-Marie Vallez met en corrélation l'urbanisation du territoire avec la diffusion de la consommation carnée en milieu rural<sup>197</sup> ; or, la province dauphinoise est l'une des moins urbanisées du royaume, par conséquent, l'activité bouchère y était probablement plus discrète, la circulation des denrées bouchères s'avérait plus difficile. Logique alors que les bestiaux eurent un usage autre que lié à l'alimentation carnée, expliquant pourquoi la viande est peu décelable à nos yeux. En conclusion, la consommation de viande n'était peut-être pas aussi basse et proche du niveau zéro comme il est d'usage de le dire, mais elle n'était pas courante, elle inspire à nos yeux un caractère exceptionnel dans les campagnes nord-iséroises.

## 2. Gras et maigre : une distinction des honnêtes hommes et des nobles

*“Tout ce que Dieu a créé est bon et aucun aliment n'est à proscrire, si on le prend avec action de grâces, la parole de Dieu et la prière le sanctifient”* (I. Tim. 4, 4-5). Malgré l'absence d'interdit absolu d'un point de vue alimentaire pour l'Église catholique, le régime alimentaire quotidien des catholiques fut largement rythmé par des cycles proposant une alternance de jours maigres et de jours gras. Le concile de Trente, dont l'aboutissement eut lieu en 1563, réitéra ces interdits cycliques. Sur une année, 150 jours du calendrier étaient marqués par le jeûne et l'abstinence. Une abstinence qui concernait notamment la consommation de viande, qui réveillait dans l'Homme les envies liées au péché de la chair, et qui impacta aussi les denrées d'origine animale (lait, beurre, œufs) avec dans ce cas-là des exceptions locales. À l'opposé, le poisson fut traditionnellement la source de chair durant les jours maigres, une viande “froide” qui a le mérite de refroidir les pulsions impies et de luxure. L'intérêt de l'étude de ce cycle alimentaire dicté par la religion réside dans le fait qu'elle mette en valeur des inégalités dans l'alimentation malgré l'application du jeûne et de l'abstinence à l'ensemble de la population.

---

<sup>197</sup> VALLEZ, Jean-Marie, “La boucherie rurale en Normandie au XVIII<sup>e</sup> siècle”, dans *Histoire & Sociétés rurales*, 2008, vol. 29, pp. 73-94

Une manière pour nous de reconnaître les consommateurs réguliers de viande ou de poisson, face à ceux qui en font un met de fête ou exceptionnel.

À travers les inventaires après-décès, nous avons pu identifier de nombreux articles liés à la préparation ou au service de la viande ou du poisson<sup>198</sup> : broche, lèchefrite, grill, poissonnière, couteau à hacher, etc. Des objets que l'on retrouve en très grande majorité dans les intérieurs de nos seigneurs, de nos ecclésiastiques, de nos bourgeois nord-isérois, ou encore de notre aubergiste de la Verpillière ; la possession d'ustensiles spécialisés dans la préparation de la chair sous-entend une consommation plus régulière de viande ou de poisson dans les ménages les plus aisés. Une différence dans la fréquence de consommation carnée et poissonnière entre les diverses catégories socio-professionnelles que constatait Érasme en temps de jour maigre :

*“Pour les riches, le changement de nourriture est une source de plaisir et un remède contre le dégoût : ils ne connaissent jamais autant d'agréments que les jours où ils s'abstiennent de manger de la viande. Pendant ce temps, l'humble paysan grignote un navet cru ou un poireau, et c'est le seul met qu'il peut ajouter à son pain de son<sup>199</sup>”*

Broches et grills démontrent un peu plus une aisance et une cuisine peu économe vis-à-vis des chairs ; ce sont des ustensiles où l'on perd une partie des graisses et du jus, et cela même en présence d'une lèchefrite. À l'inverse, la viande bouillie, comme il était commun de la préparer en milieu plus modeste<sup>200</sup>, se caractérise par l'absence de pertes (à l'exception de l'écume si l'on s'attarde dessus), le gras nourrit alors le bouillon ; ce type de cuisson nous rappelle d'ailleurs que viande et poisson pouvaient se passer d'ustensiles spécialisés, se contentant du pot ou encore de la poêle lorsqu'il était nécessaire de la faire fricasser, comme pour le boudin ou les saucisses. Mais qu'il n'y ait pas méprise, les plus aisés connaissaient aussi la viande au pot, les deux membres du clergé que sont Claude Abel et Louis Allegret possédaient ainsi “cuillères à ragoût<sup>201</sup>” et “pot à ragoût<sup>202</sup>”, permettant d'accommoder la viande en sauce avec les denrées du potager.

Globalement, ce sont donc chez les seigneurs, les curés ou les bourgeois que nous identifions

---

<sup>198</sup> cf annexes n°19

<sup>199</sup> *De interdicto esu carniū*, cité dans QUELLIER, Florent, *La table des Français*, op. cit., p. 131

<sup>200</sup> Ce que nous suggérons par une fréquence bien moins élevées d'ustensiles pour la viande

<sup>201</sup> ADI, 3E6094/2, 27 septembre 1762, IAD, n°2 & 4

<sup>202</sup> ADI, 3E13039, 14 décembre 1756, IAD, n°124

des jambons, du lard ou de la graisse blanche. À l'exception du laboureur<sup>203</sup> Jean Chrisolone Chevenet à Vasselín, en possession d'un jambon de cochon<sup>204</sup>.

La consommation de viande apparaît alors comme un quasi-privilege, et d'autant plus pour celle du gibier. Les "deux petites cages en fil de fer"<sup>205</sup> du curé de Pact ou celle dans le château seigneurial de Bienassis<sup>206</sup> suggèrent par exemple la capture et l'engraissement d'oiseaux sauvages (cailles, ortolans, etc.), aliments somptueux par excellence. La pratique de la chasse était en effet un privilege seigneurial, de même que la détention d'armes depuis que Louis IX en 1245 tenta d'instaurer la paix du Roi par la prohibition du port d'armes. Mais les armes restèrent très présentes dans la société française, en Nord-Isère nous ne comptons pas moins de 18 ménages possédant au moins une arme, et 19 des 28 armes à feu inventoriées appelaient à une détention illégale<sup>207</sup>. Toutefois, Pierre Goubert nous invite à ne pas voir uniquement les fusils comme un outil de chasse<sup>208</sup>, nous pouvons en effet prôner le caractère sécuritaire que nous inspire la veuve Françoise Guichelet qui dormait avec un grand fusil et un mousqueton trônant sur le ciel de son lit<sup>209</sup>, ou encore la menace des loups sur les terres nord-iséroises. Mais l'opportunité d'une viande gratuite et gustativement excellente devait être bien trop grande pour ne pas inciter au braconnage. Une pratique confirmée par la présence d'une gibecière dans l'auberge de Jean Cumin<sup>210</sup>, ainsi que chez le fermier Pierre Vernet<sup>211</sup>. Là encore, considérons la possibilité que des armes, tout comme des gibecières, aient pu être cachées ou dérobées dans le laps de temps qui séparait la mort du défunt et la procédure d'inventaire, et donc une sous-estimation du braconnage. Prenons aussi en compte la capacité des ruraux à attraper des animaux sauvages à l'aide de pièges. Le braconnage fut alors un biais pour accéder à une consommation carnée, elle comportait toutefois le risque d'être pris en flagrant délit.

Le poisson était aussi une denrée au privilege des élites. Le Nord-Isère ne jouit pas de littoraux, et il n'est pas des plus urbanisés par-dessus le marché, les produits d'eau douce ou

---

<sup>203</sup> Profession restituée

<sup>204</sup> ADI, 3E13039, 23 février 1756, IAD, n°86

<sup>205</sup> ADI, 3E6094/2, 27 septembre 1762, IAD, n°2 & 4

<sup>206</sup> ADI, 3E34907, juin 1748, IAD, n°134

<sup>207</sup> annexes n°20

<sup>208</sup> GOUBERT, Pierre, *Les Paysans français au XVIIIe siècle*, Paris, Fayard, 2013, p.59

<sup>209</sup> ADI, 3E7492, 26 août 1712, IAD, n°180

<sup>210</sup> ADI, 3E7508, 9 septembre 1758, IAD, n°1

<sup>211</sup> ADI, 3E18478, 18 avril 1783, IAD, n°168

d'eau de mer furent donc beaucoup moins enclins à rentrer dans les cuisines des plus humbles. Frais, ils étaient en effet trop coûteux du fait d'un transport compliqué, les poissons de conserve nécessitaient un passage obligatoire par les circuits économiques pour s'en fournir, et la pêche était un privilège seigneurial (même si le seigneur pouvait le louer comme bon lui semblait). La difficile conservation du poisson le rend encore plus insaisissable dans les inventaires après-décès : il n'y a aucune mention concrète de poisson et il s'agira de s'orienter vers d'autres travaux pour savoir si les ruraux de la France continentale consommaient anguilles, brochets, carpes ou encore grenouilles. Nous identifions toutefois sa consommation dans le milieu seigneurial puisque le seigneur de Bienassis possédait une "poissonnière", c'est-à-dire un plat de forme longue et souvent ovale, parfois équipé d'un couvercle, ou encore "deux réservoirs à poissons"<sup>212</sup> où ces derniers furent probablement stockés vivants ; nous retrouvons aussi une poissonnière chez le médecin Louis-Joseph Durand à Aoste<sup>213</sup> ou dans l'auberge de Jean Cumin<sup>214</sup>. Notons avec étonnement qu'aucun de nos représentants du clergé ne détenait d'ustensile spécifique à la cuisson du poisson ; n'allons pas supposer qu'ils violaient les interdits en temps de maigre, mais leurs batteries de cuisine les orientent un peu plus vers la viande<sup>215</sup>. Peut-être tentèrent-ils de se rapprocher d'une alimentation des plus modestes pour faire pénitence en temps de jeûne ? Mais nous en serions étonné, nous serions bien éloigné du constat d'Érasme comme nous l'avons déjà cité.

Doit-on en conclure que les plus humbles sont privés de poisson ? Parallèlement à la chasse, prenons en compte un possible apport du braconnage des eaux nord-iséroises à l'alimentation de la population rurale, en détournant une partie du cours d'eau ou encore par l'usage de "drogues"<sup>216</sup> pour endormir les poissons. Ne négligeons pas non plus l'aisance de certains laboureurs et fermiers, bien plus proches du niveau de vie bourgeois que de celui des travailleurs de la terre, le laboureur Alexandre Billier voyait l'estimation globale de ses propriétés monter à 480 livres<sup>217</sup>, alors que le supposé laboureur Benoît Dupuy détenait un mobilier estimé à 700 livres (sans description et estimation des biens immobiliers !)<sup>218</sup> ; ils avaient de ce fait la capacité monétaire d'acheter au marché des denrées plus superflues pour

---

<sup>212</sup> ADI, 3E34907, 19 juin 1748, IAD, n°134

<sup>213</sup> ADI, 3E18890, 30/31 mars 1785, IAD, n°6

<sup>214</sup> ADI, 3E7508, 9 septembre 1758, n°1

<sup>215</sup> Rien ne les empêche toutefois de cuire le poisson au gril ou au pot

<sup>216</sup> GOUBERT, Pierre, *op. cit.*, p.113

<sup>217</sup> ADI, 3E28427, 12 mai 1755, IAD, n°350

<sup>218</sup> ADI, 3E18478, 20 novembre 1783, n°216

manger, loin de se satisfaire uniquement de consommer le fruit de leur travail ou des mets exclus de tout circuit commercial.

Parallèlement au constat fait dans notre conclusion précédente, viande et poisson semblent d'abord avoir été l'apanage des élites seigneuriales, ecclésiastiques ou bourgeoises si l'on en croit les indices matériels délaissés par les expertises faites. Il s'avère toutefois erroné de condamner la consommation de viande auprès des ménages plus modestes, premièrement parce que la possession d'ustensiles liés aux chairs n'est pas une condition *sine qua non* à la consommation de viande ou de poisson, que l'on pouvait donc retrouver bouillie. Deuxièmement parce que des journaliers comme Jaques et Jaques Joseph Dubois à Saint-Chef détenaient 10 objets liés à la préparation de la viande<sup>219</sup> (soit autant que l'ensemble des laboureurs !). Nous y retrouvons notamment des "lardoirs"<sup>220</sup> (les seuls en notre possession) pour larder la viande et la rendre plus tendre<sup>221</sup>. De plus, nous avons constaté que les populations rurales pouvaient passer outre les privilèges seigneuriaux pour ce qui était de la chasse ou de la pêche, même si nos inventaires ne le sous-entendent pas pour la seconde. L'aubergiste, quant à lui, semble largement équipé pour cuisiner poisson et viande<sup>222</sup>, démontrant les goûts de sa clientèle : des voyageurs, des marchands, et peut-être quelques travailleurs locaux habitués des lieux ; mais nous savons que les auberges servaient aussi des mets plus simples et ordinaires au quotidien, et que les voyageurs fournissaient de temps à autre leurs denrées pour que l'aubergiste leur prépare, invitant donc à la nuance. Les chairs furent plus quotidiennes et habituelles aux Grands, sans pour autant qu'elles ne soient pas au goût d'une paysannerie plus simple.

---

<sup>219</sup> sur les 17 inventoriés pour l'ensemble des journaliers

<sup>220</sup> ADI, 3E13039, 22/23 mars 1753, IAD, n°11

<sup>221</sup> ce qui pourrait suggérer une consommation de viande plus régulière et l'usage fréquent de lard dans la cuisine des Dubois.

<sup>222</sup> ADI, 3E7508, 9 septembre 1758, IAD, n°1



### III. La vache à lait et la poule aux œufs d'or : étable et basse-cour dans la gestion du ménage

Face à la difficile perception d'une consommation de viande régulière au sein de notre cadre, nous sommes forcé de constater que la basse-cour et l'étable ont fourni des denrées alimentaires autre que carnées. Comme nous l'avons mentionné plus tôt, le lait et les œufs semblent avoir contribué à alimenter les ménages nord-isérois. D'autant plus que les produits laitiers et les œufs furent progressivement tolérés durant les jours maigres par l'Église. Tentons donc de trouver les indicateurs d'activités laitières, et de l'exploitation des volailles, toutes deux liées à l'alimentation. Sans oublier évidemment d'observer de possibles disparités dans la présence et l'utilisation de ces menues denrées entre les groupes sociaux.

#### 1. L'œuf ou la poule : consommation & commercialisation dans la basse-cour

Dans un cheptel dominé en nombre d'individus par les poules et les poulets (29,42 %) <sup>223</sup> l'emploi des œufs à des fins alimentaires apparaît comme évident et cela malgré les logiques reproductrices constatées par l'omniprésence d'un coq dans les poulaillers (le bâtiment se retrouvait sous la nomination "pouliers" à l'époque). Dans les descriptions très poussées dirigées par Modeste Pillion, notaire d'Aoste, nous pouvons par exemple lire la mise en place de "six crenaux pour y faire pondre" <sup>224</sup> dans la grange de Joseph Comte, de même dans la maison du laboureur Joseph Frechet où il y a cette fois-ci deux créneaux <sup>225</sup>. Cette mise en place démontre bel et bien une volonté de contrôle sur la pondaison et le rassemblement des œufs en un même lieu pour en faciliter le prélèvement... à moins que la volaille soit farceuse. Et si nous devons répondre à la question de l'œuf ou de la poule, nous aurions probablement répondu la poule : très souvent identifiée dans les inventaires, alors qu'il aura fallu attendre l'inventaire des biens de Françoise Guichelet, veuve décédée en 1712 à Cozance, pour constater l'unique trace concrète d'œufs conservés dans un ménage. La défunte entreposait environ 300 œufs au milieu de ses papiers familiaux dans un coffre "presque pourri" <sup>226</sup> ; une quantité qui soulève une interrogation : le destinataire d'une telle production.

---

<sup>223</sup> cf. annexes n°18

<sup>224</sup> ADI, 3E18891, juillet 1766, IAD, n°35

<sup>225</sup> ADI, 3E18890, 4 et 5 juillet 1780, IAD, n°26

<sup>226</sup> ADI, 3E7492, 26 août 1712, IAD, n°180

Pierre Belon, naturaliste français du XVI<sup>e</sup> siècle, voyait les œufs comme “*l’une des choses qui soit de plus grand profit pour la nourriture du peuple*”<sup>227</sup>. L’œuf de poule semble donc à première vue un met populaire, en réalité, il est universel, et l’ensemble des Français en fait la consommation : du journalier à sa majesté le Roi. Il était d’ailleurs de tradition d’offrir à Pâques des œufs au seigneur local. C’est alors dans sa préparation que l’œuf diffère. Les hautes sphères, seigneuriale et cléricale, ne juraient que par les œufs de poule qui se devaient d’être accommodés à la coque, pochés, ou encore mollet. Au contraire, dans les milieux plus modestes, l’œuf pouvait provenir d’espèces plus sauvages, dérobé lors d’une rencontre qui fut heureuse pour l’homme. Et si l’on préférerait bel et bien les cuissons déjà citées pour consommer les plus frais, auxquelles s’ajoutait le fait de le gober cru ; les milieux populaires se permettaient aussi de le manger “dur”, cuisson déconsidérée par les élites par la difficile digestion qu’elle suscitait<sup>228</sup>. Enfin et surtout, l’œuf nous permet de mettre en valeur un ustensile et une cuisine que nous avons peu mentionnée : il était alors fricassé dans ces “poiles [*sic.*] à frire” que nous retrouvons de manière régulière dans la grande majorité de nos inventaires, parfois en plusieurs exemplaires. La fricassée, ou autrement dit l’omelette, fut une manière très répandue de préparer les œufs, notamment parce qu’elle apportait la satiété, mais aussi parce qu’elle pouvait se faire à partir d’œufs de conserve ou éloigné de leur première fraîcheur. C’était aussi un plat qui se liait à merveille avec les herbes du potager.

Finalement, même si la poule n’apportait pas une grande diversité dans le régime alimentaire rural puisque les œufs apparaissent toutefois comme une denrée quelque peu commune à l’ensemble de la société française et nord-iséroise ; c’est plutôt dans sa forme que l’on retrouvait une certaine variété. Si la poule arrive bien avant l’œuf dans nos inventaires, c’est bel et bien l’œuf qui arrivait avant la poule dans la majorité des écuelles, tout du moins pour ceux qui faisaient de la viande un met d’exception.

Mais ces 300 œufs de la veuve Guichelet ? Furent-ils tous pour la consommation du ménage ? Entreposés durant les mois précédant sa mort, c’est-à-dire antérieurs au 25 août 1712, ces œufs ont vu le jour dans une période propice à la ponte (printemps, été). C’est en cette même période que l’on tâchait à la bonne gestion de son ménage et de ses réserves. Ici, l’entrepôt des œufs dans des vieux papiers de famille<sup>229</sup> visait donc à prolonger leur

---

<sup>227</sup> BELON, Pierre, *Histoire de la nature des oyseaux, avec leur descriptions et naïfs portraits retirez du naturel*, Paris, Guillaume Cavellat, 1555, cité dans FERRIÈRES, Madeleine, *Nourriture canailles*, *op. cit.*, p.188

<sup>228</sup> FERRIÈRES, Madeleine, *Nourritures canailles*, *op. cit.*, pp.191-194

<sup>229</sup> *op. cit.*

conservation pendant plusieurs mois, permettant ainsi d'en consommer même en plein hiver, quand les poules deviennent quelque peu "radines". Mais le veuvage de cette femme appelle à notre prudence, n'oublions pas la pression sociale et financière qui pesait sur les veuves de l'Ancien Régime : en général, une partie des œufs de garde était vendue sur les marchés, et il n'est pas impossible que Françoise Guichelet en ait fait de même et ambitionnait de répéter l'opération, car ne nous méprenons pas, il y avait sûrement bien plus d'œufs de garde sur les marchés que de frais, ces derniers plus coûteux, et réservés aux bouches un peu plus délicates. Et si la situation de veuvage est sujette à interprétation dans la gestion de la basse-cour, celle de François Guillermas jusqu'à 1783 dans le lieu-dit de Charray ne laisse pas place au doute. Le défunt est identifié comme "coquetier"<sup>230</sup>, c'est-à-dire un marchand de produits frais dans lesquels nous comptons œufs, volailles, mais aussi les produits laitiers sur lesquels nous discuterons bientôt. Nous voyons là l'affirmation claire d'un commerce lié à la basse-cour jusque dans l'étymologie du métier. La ruralité ne se contentait pas d'une autoconsommation de ses denrées, et si certains faisaient de la vente de produits frais une activité très secondaire, ce marchand semblait bien plus en vivre, suggérant par la même occasion une demande, et donc l'achat de produits laitiers, d'œufs ou de volaille par les ménages ruraux à une tierce personne. Nous pouvons alors aisément imaginer ce coquetier déambuler de son domicile en marge du village de Vézeronce jusqu'au bourg de Morestel, tout en vendant sur le chemin ou à domicile : des œufs frais pour les notables du bourg, les coqs de village et quelques fermiers, et laboureurs ; des œufs de garde pour d'autres ; et la volaille, pour le seigneur, le bourgeois et le clerc ? Ou bien le boucher ? Nous aimerions tant savoir qui étaient les demandeurs, mais aucun ne semble s'être manifesté au cours de la procédure pour reconnaître des "dettes". Soyons toutefois certain que les volailles ont nourri les bourses d'une partie de nos ruraux, légitimant l'argumentation autour d'une consommation plutôt occasionnelle, voire exceptionnelle en tant que viande... Telle était déjà la morale dans les *Fables de la Fontaine* avec "La Poule aux œufs d'or"<sup>231</sup>.

---

<sup>230</sup> ADI, 3E18478, 5 septembre 1783, IAD

<sup>231</sup> LA FONTAINE, Jean (de), "La Poule aux œufs d'or", dans *Fables de La Fontaine*, Livre V, 1668

## 2. Laiterie et fromagerie domestiques

La France du XVIII<sup>e</sup> siècle n'avait pas encore taillé une réputation internationale à ses productions fromagères. Durant l'époque Moderne, c'est bel et bien la Hollande qui fut reconnue pour sa production et qui en fit une denrée commercialisée dans l'Europe entière. Quelles étaient alors les finalités du lait français, et, dans notre cas, nord-isérois, au XVIII<sup>e</sup> siècle ?

Le cheptel nord-isérois<sup>232</sup> est composé de vaches à hauteur de 8,29 % dans nos inventaires<sup>233</sup> auxquelles s'ajoutent un nombre important de brebis<sup>234</sup> ; ces bêtes ont peut-être pu être destinées à l'abattage, mais nous penchons pour une activité premièrement laitière, condamnant seulement les vaches et brebis de réforme à une transformation en viande. La traite des vaches est confirmée dans l'inventaire du coquetier François Guillermas où les experts usèrent de l'appellation "vache à lait<sup>235</sup>". De même, nous retrouvons la mention de "scille" [sceau ?] "à lait" ou "pour tirer les vaches" ; Il n'y a aucun doute donc sur la présence de lait dans les ménages nord-isérois du XVIII<sup>e</sup> siècle, nous avons compté 62 "pot à lait" dans l'ensemble de nos inventaires, auxquels s'ajoutent ponctuellement "bennes à lait", "urne", "pierre pour le lait" ou encore "écouloir pour le lait<sup>236</sup>". Mais cet entrepôt de lait incite à se questionner sur la manière de le conserver ; dans un milieu où il est d'usage de travailler les produits pour en prolonger la durée de vie sur plusieurs mois, quels usages faisait-on du lait brut dont la péremption était rapide avant le processus de pasteurisation (1865), déjà en partie théorisé par Nicolas Appert en 1810<sup>237</sup> ?

L'activité fromagère des ménages est-elle-aussi confirmée par les possessions matérielles. De manière assez vague, nous identifions des "paniers à tenir le fromage" (6), des "moules à fromage" (26) ou encore, suggérant une plus grande quantité, 2 "tonneaux à tenir le fromage" chez l'aubergiste Jean Cumin<sup>238</sup>, ou dans la maison du laboureur Chevenet à

---

<sup>232</sup> cf annexes n°18

<sup>233</sup> Nous omettons volontairement les génisses qui n'ont pas vêlé et ne peuvent donc pas produire de lait

<sup>234</sup> Brebis et moutons représentent 22,50 % du cheptel que nous avons rassemblé

<sup>235</sup> ADI, 3E7508, *op. cit.*

<sup>236</sup> C'est un vase pour faire écouler le petit lait

<sup>237</sup> Précisons que les pots et urnes à lait trônaient souvent près de la cheminée dans nos inventaires après-décès, probablement afin d'en assurer la conservation par la chaleur avant transformation

<sup>238</sup> ADI, 3E7508, 9 septembre 1758, IAD, n°1

Vasselin<sup>239</sup>. Le cas du second est intéressant puisqu'il trahit l'activité d'un fromager dans les alentours : "le tonneau de fromager" est entreposé "pour un fromager"<sup>240</sup> ; ce qui permet précocement d'affirmer la commercialisation de fromage. Au-delà de la composition, lait de brebis ou/et de vache, c'est aussi dans la forme que le fromage diffère ; la présence de 23 moules ou paniers à faisselles (que l'on trouve aussi sous la dénomination "faisselier") démontre par exemple l'existence de petits fromages frais dans l'alimentation nord-iséroise. Le notaire Modeste Pillion usait même de l'appellation "fromage blanc" comme dans l'inventaire de Joseph Frechet<sup>241</sup>. Ce type de produit convenait parfaitement à la ruralité : il pouvait être tartiné sur le pain rassis et être accompagné des denrées potagères : ail, aillet, ciboules, ciboulettes, etc., des assaisonnements primordiaux de par la fadeur ou l'aigreur des fromages domestiques. L'apport des fromages frais dans l'alimentation rurale est en tout cas constaté par les contemporains de l'époque :

*"Le fromage frais assaisonné d'un peu de sel, est donc un aliment qui contient en abondance la matière prochaine du suc nourricier, & dont la fadeur est utilement corrigée par l'activité du sel. Les gens de la campagne, & ceux qui sont occupés journellement à des travaux pénibles, se trouvent très-bien de l'usage de cet aliment, qui devient plus salubre encore, comme tous les autres, par l'habitude<sup>242</sup>".*

Toutefois, nous supposons aussi la présence de fromages plus secs, équivalents à ceux à pâtes pressées cuites ; dans la maison curiale de Pact, une "rappe à fromage"<sup>243</sup> est signalée, laissant entendre l'usage du râpé dans la cuisine rurale des notables et la consommation de fromages secs. La rareté des objets utiles à la fabrication de fromage dans les ménages seigneuriaux et cléricaux<sup>244</sup> sous-entend aussi l'achat de fromages et une production domestique moins régulière ; les fromages secs pouvaient alors être en provenance de lieux plus lointains, et peut-être à la production plus réputée. Parallèlement, ce type de fromage devait être moins courant ou moins apprécié des modestes de par sa dureté qui le rendait incompatible avec le pain rassis.

L'activité laitière nord-iséroise eût pour conséquence une place grandissante du beurre dans l'alimentation locale. Le beurre fut longtemps cantonné à la Bretagne et la Normandie

---

<sup>239</sup> ADI, 3E13039, 23 février 1756, IAD, n°86

<sup>240</sup> *Ibid.*

<sup>241</sup> ADI, 3E18890, 4 et 5 juillet 1780

<sup>242</sup> DIDEROT, VENEL, article "Fromage", dans DIDEROT, D'ALEMBERT, *L'Encyclopédie, op. cit.*, 1757, tome 7, pp.333-334

<sup>243</sup> ADI, 3E6094/2, 27 septembre 1762, IAD, n°2 & 4

<sup>244</sup> cf. annexes n°21

pour ce qui était des habitudes alimentaires ; mais sa place évolua progressivement au sein du royaume de France où il remplaça partiellement les graisses animales dans les recettes gastronomiques au cours de l'époque Moderne. Conséquence de la consommation de beurre, dont les traces concrètes représentent 8,50 % en quantité mais 33,33 % en termes de mentions unitaires dans nos inventaires par rapport aux autres matières grasses<sup>245</sup>, les ménages s'approprièrent sa fabrication comme le suggère la douzaine de beurrières ou de barattes, outils qui permettaient de battre la crème de lait jusqu'à obtenir cette graisse dorée. Le beurre confirme ainsi l'importance de l'élevage dans l'alimentation rurale de par les produits variés qu'offre une activité laitière ; de même, nous constatons encore cet idéal autarcique qui guidait les ménages de l'Ancien Régime, le beurre, comme le fromage, furent des produits artisanaux dont la fabrication était assurée par la ménagère ou les domestiques avec une matière première brute théoriquement fournie par les bêtes de l'hoirie.

Mais le Nord-Isère semble habité par une hétérogénéité dans la production<sup>246</sup> et la consommation de produits laitiers. D'un point de vue social, la production et la consommation apparaît d'abord dans les intérieurs des fermiers et des laboureurs aisés, et pour cause, ces derniers, en possession d'un cheptel non-négligeable, avaient les matières premières nécessaires à la fabrication domestique de denrées laitières. Il en était de même pour les bourgeois, qui devaient probablement entretenir un idéal autarcique. Plus étonnant, les veuves et les vigneronns semblent eux-aussi plus enclins à une activité laitière et fromagère. Dans une logique commerciale que nous avons déjà pu justifier par la présence d'un fromager dans les alentours de Vasselin<sup>247</sup>, nous pouvons supposer que la vente de fromages et de beurre ait pu permettre une entrée d'argent non-négligeable pour des veuves tentant au mieux de joindre les deux bouts, ou pour les vigneronns durant les périodes creuses de leur activité viticole. Puisqu'en effet, le lait et les fromages étaient habituellement vendus sur les marchés locaux comme nous l'enseigne le tableau de Belley :

*“Quand le marché se fera dans le lieu de production ou qu'il s'agira d'articles qui se consomment dans le lieu dans leur production, tel que le lait ou les fromages frais, il ne sera fait pour lors aucun frais de transport<sup>248</sup>”.*

---

<sup>245</sup> cf annexes n°22

<sup>246</sup> cf annexes n°21

<sup>247</sup> ADI, 3E13039, 23 février 1756, IAD, n°86

<sup>248</sup> Cité dans LE ROUX, Thomas, “Chapitre XI : Transports et *tableaux du maximum*”, dans LEROUX, Thomas, *Le commerce intérieur de la France à la fin du XVIIIe siècle*, Nathan, 1996, pp. 243-252

Nous pouvons préciser pour avoir un ordre de prix que les experts (sous-)estimèrent le beurre de la défunte Marie Benjoir à 12 sols la livre au cours du 31 décembre 1776<sup>249</sup>. Nous regrettons l'absence de description de fromage et donc de leur estimation dans nos sources.

Enfin, nous avons pu constater que les activités laitières ne sont pas réparties équitablement sur le territoire ; la localité de Solaize<sup>250</sup> nous a par exemple fourni une quantité assez importante et supérieure à la moyenne d'outils ou d'objets en lien avec la production de fromage. Parallèlement, l'Est du Nord-Isère semblait aussi plus propice à l'élevage et à la domestication d'activités laitières et fromagères, c'est le cas des ménages dépendants du notaire d'Aoste<sup>251</sup>. Il est alors possible que la proximité du territoire aostien avec la Savoie ait pu avoir une influence sur les orientations des hoiries dans leurs activités ainsi que dans leurs choix alimentaires ; mettant alors en avant les enjeux culturels et identitaires derrière des produits, et des probables aires d'influence.

Si la consommation de lait brut s'avérait très secondaire au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle où seul le café le fit entrer un peu plus dans les habitudes populaires françaises ; celui-ci était quand même un produit majeur dans l'alimentation rurale nord-iséroise ; nous avons ainsi constaté une production de fromage et de beurre, certes hétérogène, mais loin d'être anecdotique puisque ces produits s'avéraient être des aliments concrets dans le régime rural, permettant d'offrir une autre manière de manger le pain avec la tartine beurrée ou de fromage frais. Ils occupent alors une place toute légitime en tant que compagnons (accompagnements) et cela malgré l'intérêt commercial qu'ils représentaient aussi pour de nombreux ménages. Là encore, nous voyons comme impossible une quelconque quantification, mais nous remarquons à nouveau des consommations sortant de l'ordinaire binarité : pain et soupe.

---

<sup>249</sup> ADI, 3E18890, 31 décembre 1776, IAD, n°1

<sup>250</sup> ADI, 16B585, IAD, n°2-3-4

<sup>251</sup> ADI, 3E18890 et 3E18891

L'étable et la basse-cour nous apparaissent comme des détours obligatoires pour la cuisinière en milieu rural. Face à notre constat sur une consommation de viande ou de poisson très irrégulière, la sécurité alimentaire, et la nécessaire bonne gestion de l'hoirie, ont poussé les nord-isérois à centrer leur alimentation autour des œufs et des produits laitiers. Si nous ne pouvons quantifier précisément leur place dans l'alimentation, ils ouvrent à un large panel de préparations culinaires démontrant un rôle prépondérant dans la cuisine française, urbaine comme rurale, populaire comme élitaire ; il suffit d'ouvrir *La Cuisinière bourgeoise* (1746) pour en comprendre l'ampleur.



Alors que nous avons souligné que les céréales pesaient fortement dans le régime alimentaire rural nord-isérois, de nombreuses denrées se sont érigées au cours de notre développement comme complémentaires du pain. Du jardin à l'étable, nous constatons que la cuisine rurale nord-iséroise est encore guidé à l'époque par un idéal autarcique lui amenant à une variété de produits laitiers, légumiers, et carnés pour une minorité. Le repas rural est donc à nuancer tant il est capable de mettre en valeur d'autres denrées que les céréales. Toutefois, il ne faut pas se méprendre, si certains produits ont les faveurs des ménages, c'est bien parce qu'ils s'associent parfaitement avec le pain, faisant d'eux les compagnons idéals.

## Chapitre V - Desserts et boissons : de l'utile à l'agréable

Si boire est essentiel et souvent relié à l'acte de manger ; la boisson est parfois superflue ou dépasse le simple cadre alimentaire. Quant au sucré, on priva souvent les ruraux de dessert dans les écrits d'historiens antérieurs aux années 1990, ou tout du moins, on se contenta de sous-estimer les aliments riches en sucre. Mais si l'histoire a eu du mal à compléter le régime populaire "pain-soupe-vin", c'est aussi parce que l'époque Moderne est marquée par un changement radical dans les goûts : les saveurs aigres-douces s'effacent, le salé et le sucré se doivent de se distinguer et non plus de cohabiter. Les plaisirs du sucre apparaissent alors comme une ponctuation finale aisément décelable dans les longs dîners aristocratiques, quand il est plus ardu d'en supposer l'existence sur des tables populaires ou rurales moins codifiées et plus monotones. Tentons alors de voir si l'arrivée de certains produits a bousculé les habitudes de consommation des nord-isérois au XVIII<sup>e</sup> siècle, et si les milieux sociaux privilégiaient l'utile ou l'agréable, à moins de mêler les deux.

### I. Les plaisirs sucrés : une note appréciable en fin de repas

#### 1. Les vergers et la cueillette : du fruit brut aux confitures

Prolongement naturel du jardin-potager, les vergers ont eux aussi marqué le paysage rural nord-isérois. Pourtant, nous ne retrouvons que 10 vergers mentionnés (soit dans 22,22 % des procédures de notre panel) dans nos inventaires<sup>252</sup> contre 16 potagers. Si nous avons précédemment fait état de l'importance des denrées potagères dans l'alimentation rurale, il ne faudrait pas pour autant estimer que les fruits eurent une moindre importance. Souvent en cohabitation avec le jardin-potager, le verger se confond régulièrement avec celui-ci, et pour cause, les arbres composaient parfois une barrière naturelle pour protéger le jardin, auxquels s'ajoutaient des buissons ou encore des haies vives ou mortes<sup>253</sup>. De plus, il n'était pas rare à l'époque d'avoir des arbres dans les prés et les champs, au milieu des dominantes céréales ; c'était donc bel et bien toute l'hoirie qui fut généralement tracée de rangées fruitières.

Contrairement aux jardins-potagers, les experts nous mettent dans la confiance pour les compositions arboricoles des différentes hoiries. Nous avons dénombré 912 arbres fruitiers dans notre panel, et leur description dessine quelque peu les fruits sur les tables nord-

---

<sup>252</sup> cf. annexe n°23

<sup>253</sup> QUELLIER, Florent, *Histoire du jardin-potager, op. cit.*, p.39

iséroises<sup>254</sup>. Ainsi, si la domination du mûrier est toute relative puisque les pépinières du curé de Pact comptaient pas moins de 300 pieds de mûriers<sup>255</sup> ; nous retrouvons naturellement une forte présence des noyers en Nord-Isère. Mais les noix ne nous apportent pas la sucrosité recherchée, il faut alors grimper dans les poiriers ou les pommiers (tous deux représentant chacun environ 10 % de l'ensemble des arbres) ainsi que les cerisiers (7,79 %) pour retrouver des sources de fructose, ainsi que dans les plus anecdotiques pruniers (1,10 %). La cueillette de ces fruits a donc pu apporter une note sucrée dans le régime alimentaire rural nord-isérois en général, nous ne sommes toutefois pas certain que le sucré répondait aux mêmes codes que dans les milieux aristocrates. Et si le fruit a pu sûrement être une denrée commercialisée sur le marché ou encore prélevée par les dominants ; il apparaît cohérent qu'il fut aussi propre à l'alimentation du ménage, peut-être en privilégiant les fruits abîmés, trop mûrs ou gelés, ce qui n'était pas pour autant un frein.

Mais comment mangeait-on les fruits à l'époque Moderne ? Question quelque peu simpliste mais légitime. Croquer dans un fruit fut sûrement une manière universelle d'en faire la consommation ; mais face à la saisonnalité de l'arboriculture, le fruit eut tendance à subir des traitements culinaires ou un entreposage particulier pour en conserver les plaisirs jusqu'au nouveau printemps ou tout simplement pour le déguster autrement. Dans l'une des chambres du bourgeois Joseph Comte, nous retrouvons par exemple un "petit fruitier en planches de bois"<sup>256</sup>, c'est une étagère protégeant les fruits des facteurs extérieurs défavorables à leur bonne conservation. Cet entrepôt représente toutefois une prise de risque, celle de voir les fruits se gâter avant d'en faire l'usage. Mais cette famille bourgeoise avait peut-être une préférence pour quelques fruits bruts en opposition aux manières de les conserver<sup>257</sup>. Si nous n'avons identifié qu'un seul fruitier de ce type dans notre panel, nous voyons là l'opportunité de rappeler l'ingéniosité des ruraux, procédant probablement à la fabrication de fruitiers de fortune, à moins que la production fut vendue dans sa quasi-totalité, ne laissant aux ménages modestes que la consommation de fruits qui ne tiendront pas l'hiver.

---

<sup>254</sup> cf. annexes n°23

<sup>255</sup> ADI, 3E6094/2, *op. cit.* ; il se pourrait que les mûriers soient des mûriers blancs, permettant l'élevage de vers à soie. Les fruits n'en restent pas moins comestibles pour l'Homme

<sup>256</sup> ADI, 3E18891, juillet 1766, IAD, n°35

<sup>257</sup> Ce fut probablement les poires et les pommes qui furent prioritairement entreposées puisque plus résistantes sur le long-terme face à la fragilité des cerises, des mûres ou des pruniers.

Avant de faire état de la complexe confiture, nous pouvons identifier d'autres manières de cuisiner les fruits, parfois dans des tartes ou des tourtes, ou simplement cuits dans la cendre ou dans une poêle préalablement beurrée. Le fruit peut alors se consommer chaud, légèrement compoté ou caramélisé. Quand d'autres le préfèrent plus enivrant, mais nous attendrons la fin du repas pour le servir à notre argumentaire. Enfin, certains fruits pouvaient être séchés pour en prolonger la conservation comme le laissent suggérer les "trois petits sacs pour tenir les pruneaux" ou "les six boyers pour faire sécher les pruneaux" du curé de Pact<sup>258</sup>.

La confiture et la gelée furent toutes deux des préparations fruitées, elle permettait d'en prolonger la conservation et donc la consommation grâce à l'usage de sucre. Et si elles furent théorisées dans un traité en 1555 par Nostradamus, il fut difficile d'en déceler la préparation, nous nous raccrochons alors aux "7 pots pour les confitures<sup>259</sup>" détenus par le médecin Louis-Joseph Durand dans son appartement d'Aoste. Il faut toutefois prendre en compte que le mot confiture ne caractérisait pas uniquement la préparation fruitée mais aussi les légumes, les viandes et autres denrées confites au préalable. De même cette trouvaille conforte la vision de confitures sucrées peu répandues dans la société moderne, et qui furent donc l'apanage des élites. Pourtant les multiples bassines ou chaudrons de cuivre dans les ménages nord-isérois ne furent-ils pas adaptés à la préparation de confitures ? Si la question du contenant pour la conservation se pose, les possessions matérielles ne semblent pas être un frein dans la confection de gelée ou de confiture. Il ne nous reste alors qu'à nous questionner sur le sucre brut pour apporter des réponses à nos questions.

## 2. L'apiculture et le miel

De Liébaut et Estienne à Louis Liger en passant par Olivier de Serres, ces agronomes de l'époque Moderne ont tous accordé une partie de leurs écrits aux "mouches à miel" et à l'apiculture. Et pour cause, l'élevage d'abeilles est un "*grand profit pour la maison, à cause du miel et de la cire*<sup>260</sup>". Ce large profit était largement lié aux faibles coûts qu'entraînent l'apiculture : il n'y avait pas de dépenses liées à la nourriture des abeilles de par leur autonomie, et les ruches pouvaient être faites avec les moyens du bord, de la simple paille (soit un coût de 4-5 sols d'après Louis Liger) à des matériaux et des formes plus élaborés tel que des planches,

---

<sup>258</sup> ADI, 3E6092/2, 27 septembre 1762, IAD, n°2 et 4

<sup>259</sup> ADI, 3E18890, 30 et 31 mars 1785, IAD, n°6

<sup>260</sup> LIGER, Louis, *La nouvelle maison rustique*, Paris, Cl. Prudhomme, 1740, tome 1, p. 371

des pierres, ou de la terre cuite. Ainsi, les 23 ruches identifiées<sup>261</sup> dans nos inventaires étaient faites de bois, de planches de bois ou de paille ; mais 78,26% d'entre elles n'ont pas leur matière renseignée<sup>262</sup>.

Nous dessinons aussi une orientation géographique de l'apiculture nord-iséroise<sup>263</sup> que nous identifions essentiellement dans les Terres Basses, c'est-à-dire dans les localités gravitant autour de Morestel ou de Romagnieu. Nous remarquons toutefois deux ménages pratiquant l'apiculture dans les alentours de Bourgoin. Mais il apparaît difficile de percevoir la cause d'une telle hétérogénéité ; la doit-on à un travail plus ou moins consciencieux des experts et du notaire, entraînant une description plus poussée jusqu'à la ruche ? Ou est-ce le résultat de facteurs extérieurs à la procédure tel que l'abeillage, un impôt seigneurial sur le miel et la cire qui ne fut aboli que le 13 avril 1791 ? Louis Liger constatait que "*La succession des temps et des tailles pour lesquelles on n'a plus trouvé à prendre chez le paysan que ses ruches, ont diminué notablement le nombre de mouches à miel*"<sup>264</sup>.

Mais le "grand profit pour la maison"<sup>265</sup> dont fait état l'agronome est-il un profit monétaire ou alimentaire en ce qui concerne le miel ? Si cette question s'impose, c'est encore une fois par l'absence de ladite denrée dans nos inventaires après-décès. Si les ruches sont présentes dans un peu moins d'une dizaine de ménages, le miel, quant à lui, nous est passé entre les doigts. Il nous est impossible de nous engager pleinement dans l'affirmation de la consommation de miel ; sa commercialisation suggère certes de toute manière une demande et un usage dans des foyers, mais lesquels ? D'autant plus que nous savons grâce aux agronomes de l'époque que certains ménagers louaient leurs ruches à des individus extérieurs à l'hoirie. Benoît Debourg, laboureur à Romagnieu, détenait par exemple un bâtiment à abeilles assez grand et organisé, celui-ci se composait de "trois colloneaux [*sic.*], de quatre étagères" dans lequel 7 des 17 essaims appartenaient au frère d'un certain Bertet Dupont<sup>266</sup>. Bien évidemment, dans ce cas, la ruche est partagée entre son propriétaire et une autre personne, mais peut ouvrir à la possibilité que la possession d'une ruche n'entraîne pas forcément une activité apicole du ménage dans d'autres cas.

---

<sup>261</sup> cf. annexe n°24

<sup>262</sup> cf. annexes n°25

<sup>263</sup> cf. annexe n°26

<sup>264</sup> *Ibid.*

<sup>265</sup> *Ibid.*

<sup>266</sup> ADI, 3E18890, 8 et 9 juin 1786, IAD, n°25

Dans les ménages exploitant le miel, les “gâteaux” de miel étaient extraits des ruches. On obtenait alors le “miel-vierge” en déposant les gâteaux fraîchement récupérés sur une claie ou un tissu étendu, autrement, on parle de “second-miel” lorsqu’il y a pressure de ces mêmes pains de miel. Au-delà de son emploi en médecine, le miel semble estimé dans l’alimentation : Louis Liger a premièrement mis en avant l’usage du nectar d’abeille dans les boissons et notamment un plaisir pour l’alcool avec l’hydromel, mais il reconnaît son emploi comme substitut du sucre :

*“bien des ménagères en mettent [du miel] encore actuellement dans leurs confitures communes, pour épargner le sucre<sup>267</sup>”.*

Ce témoignage éclaire l’usage du miel, partiel ou non, dans les ménages ; le Nord-Isère semble concerné de par les 23 ruches et 30 essaims d’abeilles que nous avons notés dans nos inventaires. Nous aurions aimé savoir si cette consommation variait en fonction du rang social, mais le caractère commun des confitures décrites précédemment par l’agronome peut laisser entendre l’usage du nectar jusque dans les classes populaires, à condition d’avoir les moyens pour mettre en place une activité apicole ou les moyens financiers de s’en acheter. Nous avons là une denrée permettant des préparations sucrées telles que les confitures dont nous avons fait part plus tôt, remettant en partie en question par la même occasion la thèse des confitures sucrées comme un met d’élite avant le XIX<sup>e</sup> siècle.

## II. Le nouveau monde en Nord-Isère

1492, pour certains c’est l’année qui marque le début de l’époque Moderne en Histoire, l’année où Christophe Colomb débarqua une première fois sur le continent américain. L’ambition de rois occidentaux a poussé à une série de voyages et de découvertes jusqu’à l’institution d’un réel empire colonial, d’abord par les Royaumes d’Espagne et le Royaume du Portugal, puis par les royaumes d’Angleterre, des Provinces Unies, et de la France. Bien évidemment, si le “nouveau monde” caractérise souvent l’Amérique, le phénomène d’appropriation initié par les Européens a concerné l’ensemble du monde connu à l’époque : Afrique, Asie, et donc Amérique. Il a aussi bouleversé le monde culinaire du vieux continent avec les épices bien évidemment, puis le sucre et les boissons dites “coloniales” qui pénétrèrent progressivement les habitudes de certains occidentaux. Si les épices, à quelques exceptions

---

<sup>267</sup> LIGER, Louis, *La nouvelle maison rustique*, Paris, Cl. Prudhomme, 1740, tome 1, p. 439

près, furent globalement rejetées de la cuisine française pour mettre en avant le terroir du pays ; tâchons d’observer si la mode du sucre ou encore du thé, du café et du chocolat eurent l’occasion de s’instaurer en Nord-Isère.

### 1. Une “démocratisation” du sucre ?

Le sucre n’est pas étranger au Royaume de France, nous avons constaté précédemment une activité apicole en Nord-Isère sous-entendant la consommation de miel, alors que les élites françaises connaissaient déjà le sucre candi, que l’on suppose avoir été importé du Moyen-Orient. Parallèlement, l’apothicaire Nostradamus vantait déjà les mérites du sucre dans la conservation des fruits par la confiture au cours du XVI<sup>e</sup> siècle, alors que l’agronome Olivier de Serres fut proche de théoriser le sucre de betterave dès le XVII<sup>e</sup> siècle. Mais c’est bel et bien la colonisation européenne qui va bousculer le marché du sucre ; le Portugal mit en place un système d’exploitation sucrière efficace. C’est sur ce modèle que Louis XIV stimula à son tour la production de sucre dans les Antilles, à l’aide du commerce triangulaire, et surtout au détriment de la culture de tabac (taxation par le biais de la ferme à tabac institutionnalisée entre 1674 et 1726). Conséquence de cette politique, la France devint le plus grand producteur de sucre en 1789, et elle fut aussi une incontournable exportatrice pour ses voisins européens, et notamment outre-Manche. Nous pouvons alors nous demander si l’importance de l’offre a pu stimuler la demande en France, alors que les traités culinaires multipliaient les préparations et les pâtisseries sucrées dans un même temps.

Malgré ce constat d’une France obtenant progressivement son indépendance vis-à-vis du Portugal dans l’importation de sucre, le milieu rural n’a vraisemblablement pas été sensible au phénomène en cours dans le royaume. D’un point de vue matériel, nous ne possédons que deux sucriers dans notre panel, l’un au seigneur de Bienassis<sup>268</sup>, l’autre à une veuve aostienne dont le défunt mari était artisan-tisserand<sup>269</sup> ; auxquels nous ajoutons une râpe à sucre retrouvée dans la maison de Claude Abel, chanoine à Saint-Chef<sup>270</sup>. Nous tenons là une potentielle consommation de sucre dans un milieu plus modeste en comparaison au seigneur ou au clerc ; mais la faiblesse du nombre d’articles liés au sucre rend précaire une quelconque argumentation. Nous pourrions mentionner les compotiers ou les pots à confiture, or nous ne pouvons être certain qu’ils impliquaient forcément l’usage de sucre roux ou blanc.

---

<sup>268</sup> *op. cit.* 3E34907

<sup>269</sup> ADI, 3E18891, janvier 1768, IAD, n°1

<sup>270</sup> *op. cit.* 3E13039

Notre salut se trouve peut-être dans une présence physique de sucre. C'est le cas lors de la procédure concernant les biens de Louis Allegret, curé de Pact ; Les experts y recensent : “la moitié d'un pain de sucre pesant 2 livres<sup>271</sup>”. Ces 822,46 grammes sont l'unique trace de sucre au sein de notre panel, ils mettent aussi en exergue une importante difficulté à identifier la place des cristaux blancs ou roux par le prisme des inventaires après-décès, et notamment de la matérialité. En effet, si cet ecclésiastique détient un pain de sucre, il n'a au contraire aucun objet pour l'entreposer ou le râper ; sans mention de ce pain, nous n'aurions pas pu déceler ce type de consommation par absence de preuve matérielle. Nous tirons difficilement des enseignements dans cette partie consacrée au sucre, parallèlement, nous apprenons que nos conclusions peuvent être quelque peu erronées ou biaisées lorsque les possessions matérielles nous font défaut.

En apparence, le Dauphiné et certaines localités auraient pu jouir d'une circulation sucrière notable ; comme pourrait le laisser entendre les routes commerciales à proximité ouvertes par le Rhône, le fleuve permettant la diffusion du sucre qui entrait par Marseille et par Bordeaux, deux grands pôles commerciaux au sein du royaume de France<sup>272</sup>. Pourtant, jusqu'en 1789, le sucre a su rester une denrée élitiste et superflue malgré une baisse non-négligeable de son prix liée à la hausse de l'offre. Dans le cadre rural, nous pouvons nous inspirer de la perspective bouchère : la consommation de viande fut largement stimulée par l'urbanisation. Or, le Dauphiné en général, et le Nord-Isère, se caractérisaient par une faible urbanisation du territoire ; nous pouvons alors suggérer que le sucre, qui fut en premier lieu l'apanage d'une élite urbaine, eut des difficultés à se diffuser dans sur un territoire dépourvu de milieux urbains forts. C'est ainsi le manque d'espaces urbains qui empêcha la transition entre les citadins des grandes villes et les campagnes en ce qui concerne la consommation de sucre. Cette dernière apparaît alors comme une consommation de niche dans la ruralité nord-iséroise, rejoignant le point de vue d'Albert Mathiez :

“[En 1789] *Le sucre était encore presque inconnu des campagnes qui utilisaient toujours le miel, comme au Moyen Âge, pour adoucir leur boisson*<sup>273</sup>”.

---

<sup>271</sup> *op. cit.* 3E6094/2

<sup>272</sup> Voir la cartographie “Les pôles de diffusion du sucre” dans LEROUX, Thomas, *Le commerce intérieur de la France au XVIIIe siècle : les contrastes économiques régionaux de l'espace français à travers les archives du Maximum*, Nathan (programme ReLIRE), 1996, p.230

<sup>273</sup> MATHIEZ, Albert, *La vie chère et le mouvement social sous la Terreur*, Paris, Payot Bibliothèque historique, 1927, p. 30



Le sucré en Nord-Isère puisa donc sa source dans le fruit et le miel, deux denrées traditionnelles, locales, et impliquant peu de circuits commerciaux. Le sucre raffiné, issu de la canne à sucre, se présente alors à nos yeux comme une consommation des élites. Pourtant, la veuve d'un tisserand semble en consommer. Cette exception freine notre conclusion qui serait peut-être hâtive ; la matérialité nous jouant encore des tours.

Tournons-nous alors vers les boissons coloniales, et voyons si elles peuvent initier la ruralité nord-iséroise à la mode des nouvelles consommations, chose que n'a pas su faire le sucre dans nos procédures notariales.

## 2. Les boissons coloniales : la pleine diffusion d'une mode aristocratique urbaine

La mondialisation du commerce, articulée autour du continent Européen, a aussi bouleversé les manières de boire. Le café, le thé, et le chocolat passèrent progressivement d'un usage médicinal à une consommation plus banalisée, bien que codifiée et généralement élitaire. Des grandes villes européennes comme Paris ou Londres virent de nombreux établissements s'ériger pour servir ces boissons coloniales et offrir des moments de sociabilité. Ces lieux ont probablement permis une diffusion de ce modèle de consommation, de même, ce type d'établissements s'est ensuite développé dans des villes provinciales de grande ou moyenne ampleur.

À l'aide des inventaires après-décès, nous pouvons tenter de voir jusqu'à où la diffusion des consommations coloniales est descendue, et si nous l'observons dans des localités rurales nord-iséroises au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle. Permettant par la même occasion, de faire un parallèle avec la distribution de sucre dans notre cadre.

Importé dès la fin du XV<sup>e</sup> siècle dans la péninsule ibérique, le chocolat semble s'être cantonné à une consommation au sein de milieux aristocratiques dans le cas français. Philippe Meyzie fait toutefois le constat d'une exception régionale ; la France du Sud-Ouest, de par sa proximité avec l'Espagne, connaît une consommation de chocolat plus haute que la moyenne du royaume, de telle manière que les ménages ruraux modestes en firent aussi une boisson régulière. En Nord-Isère, sa consommation est imperceptible ; la boisson chocolatée, la plus coûteuse des trois<sup>274</sup>, resta seulement répandue au sein de la Cour de France et des élites

---

<sup>274</sup> “À la fin du règne de Louis XIV, une tasse de chocolat à Paris coûte deux à trois fois plus cher qu'une tasse de café” - MEYZIE, Philippe, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne, op. cit.* p. 115

urbaines, nous ne constatons ainsi aucune preuve matérielle de l'usage de la boisson chocolatée dans les ménages observés, même ceux des élites pourtant à la mode. Toutefois, le doute reste de mise.

Le café, d'abord cultivé sur le continent africain au sein de l'Éthiopie et du Yémen, voit son introduction en France avérée en 1644. Sa première diffusion était à l'initiative orientale et notamment turque. L'exploitation de l'Amérique par les Européens poussa toutefois à une progressive démocratisation du café, ce dernier étant désormais cultivé dans les colonies outre-Atlantique comme à Saint-Domingue du côté français. La ville portuaire de Bordeaux devint d'ailleurs le point central de la commercialisation du café. Une diffusion plus large du café semble alors s'opérer ; en Nord-Isère, sur les quatre inventaires possédant des ustensiles pour les nouvelles boissons<sup>275</sup>, trois furent en possession d'une cafetière et deux détenaient un moulin pour les grains. Les quatre inventaires en question étaient ceux d'un aubergiste, d'un seigneur, d'un médecin et enfin d'un chanoine. À partir de ce postulat, le café apparaît comme réservé aux élites dans le cadre rural ; rappelons que Jean Cumin<sup>276</sup>, l'aubergiste, semble servir des mets assez prestigieux, même s'il reste un homme modeste face aux autres individus inventoriés dans le cadre des boissons coloniales. Autre constat, tous les inventaires eurent lieu dans la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, à l'exception du seigneur de Bienassis (1748)<sup>277</sup>. Bien que notre panel ne soit pas équitablement réparti dans le siècle, nous pouvons supposer que la mode du café s'est installée doucement et s'avère plus concrète dans un second temps. Le seigneur de Bienassis était alors quelque peu en avance sur son temps de par son statut.

Face au succès du café, le thé en provenance d'Asie eut des difficultés à s'imposer dans le paysage alimentaire français. Plus coûteux, inspirant plus de réticences, l'infusion des feuilles de thé n'a pas suscité le même intérêt en France par rapport à l'Angleterre. En conséquence, le thé se fait rare dans les campagnes nord-iséroises, même si nous constatons tout de même une présence argumentant en faveur d'une diffusion partielle au XVIII<sup>e</sup> siècle. Cette présence, c'est le recensement de trois théières qui permet de la remarquer. Elles sont réparties entre l'inventaire du seigneur de Bienassis (un article)<sup>278</sup> et celui de Louis-Joseph

---

<sup>275</sup> Nous n'avons pas identifié clairement de poêlon pour torréfier les grains de café vendus crus

<sup>276</sup> ADI, 3E7508, 9 septembre 1758, IAD, n°1

<sup>277</sup> ADI, 3E34907, juin 1748, IAD, n°134

<sup>278</sup> *op. cit.*

Durand (deux articles), médecin aostien<sup>279</sup>. Encore une fois, le seigneur Ennemond-François Chapuis se démarque par la manière dont il semble suivre les modes en son temps, le fait que la théière fut en faïence participe à cette conclusion. Dans le cas du docteur en médecine, nous aurions pu supposer un usage médicinal ; mais la présence d'un service de tasses avec des soucoupes soutient là encore l'idée d'une consommation codifiée, avec une volonté de sociabilité et de plaisir<sup>280</sup>. Le thé s'est donc timidement introduit dans les usages ruraux nord-isérois ; cette boisson fut l'apanage d'une minorité noble ou bourgeoise sans pour autant apparaître comme aussi accessible que le café, à moins que les préférences pour ce dernier relèvent plus d'un choix gustatif.

Au sein de la société nord-iséroise, la diffusion de la consommation des boissons coloniales n'est vraisemblablement pas à un stade avancé. À tel point, que le lieu de Solaize<sup>281</sup>, jouissant pourtant d'une proximité avec Lyon, semble lui aussi insensible aux nouvelles consommations. Toutefois, notre panel présente une certaine cohérence ; la diffusion des boissons coloniales semble être en corrélation avec celle du sucre, un point logique puisque l'amertume des boissons coloniales a stimulé l'usage des saveurs sucrées (même si nous savons aussi que le café a encouragé l'usage de lait brut). Ces produits nécessitant forcément un achat à l'époque, ils furent logiquement relayés au rang de consommations superflues dans les milieux ruraux, où des boissons locales, ainsi que le miel, pouvaient satisfaire les besoins des modestes. Nous pourrions aussi faire un parallèle avec le poids de la néophobie dans les logiques paysannes dont faisait état Madeleine Ferrières au sujet de la pomme de terre<sup>282</sup>.

Mais au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle, nous nous retrouvons peut-être au croisement entre la superficialité de ces denrées et leur future indispensabilité. Les domestiques et les manouvriers des seigneurs et des ecclésiastiques nord-isérois ont pu être ce témoin de passage entre les élites et les milieux populaires dans la consommation de denrées coloniales. De même, Jean Cumin, l'aubergiste de la Verpillière<sup>283</sup>, a pu endosser ce même rôle de passeur, son café attisant la curiosité de sa clientèle plus simpliste. Il ne reste qu'à savoir si cette dernière avait les moyens de s'en payer une tasse<sup>284</sup>. Des tasses que l'on retrouve dans l'intérieur d'un laboureur et dans

---

<sup>279</sup> ADI, 3E18890, 30 mars 1785, IAD, n°6

<sup>280</sup> ce que peut confirmer la présence d'un "jeu de trique traque"

<sup>281</sup> ADI, 16B595, IAD, n°2-3-4

<sup>282</sup> *op. cit.*

<sup>283</sup> ADI, 3E7508, 9 septembre 1759, IAD, n°1

<sup>284</sup> Notons qu'aucune tasse n'a été inventoriée dans l'établissement de l'aubergiste

celui d'une veuve, sans en connaître réellement l'usage en l'absence de cafetière ou de théière. Mais après tout, le moulin à café pouvait être remplacé par un simple mortier-pilon, la cafetière par un chaudron. Nous ne pouvons stipuler qu'il y ait eu une consommation populaire de café en Nord-Isère, si tel fut le cas, le café des modestes était alors sans-filtre, au sens propre comme au figuré.

### III. De l'eau à l'ivresse : boire "local"

Bien que stimulantes, les boissons coloniales n'ont à première vue pas totalement convaincu les consommateurs ruraux en Nord-Isère, pour des questions de coût ou de goût. De ce fait, nous nous questionnons sur les autres manières de boire à l'époque Moderne ; et nous nous penchons donc sur les traditions auxquels les locaux se sont attachés avec vigueur face à l'arrivée progressive de nouveautés. Nous traiterons ainsi en premier lieu de l'eau, indispensable à la vie humaine, en tentons de comprendre quelles étaient les sources pour s'en fournir mais aussi les usages liés à celle-ci. Cela, nous permettra par la suite de faire état des boissons enivrantes, passerelle entre la superficialité et l'utilitaire, mais aussi facteur de distinction sociale.

#### 1. L'eau : le risque face à la nécessité

Nécessaire au corps humain, l'eau représente une consommation somme toute banale. Pourtant, cette denrée si précieuse à l'Homme n'était pas forcément due au sein du territoire français ; Daniel Roche nous parle même d'un "temps de l'eau rare"<sup>285</sup>. De plus, face à l'absence de politique d'assainissement des eaux en milieu rural, boire représentait vraisemblablement un risque. Voyons, à partir de ce postulat, si les expertises en notre possession nous renseignent un peu plus, sur les sources d'eau dans les villages nord-isérois.

Nous remarquons ponctuellement la présence de puits dans certaines hoiries ; c'est le cas dans celles de la veuve Margueritte Jacquet à Aoste<sup>286</sup>, et du bourgeois Joseph Comte à Romagnieu<sup>287</sup>. Dans d'autres ménages, aucun puits n'est mentionné mais nous constatons la présence d'un attirail permettant de tirer de l'eau en profondeur : chez Jean Savoy et Marguerite

---

<sup>285</sup> ROCHE, Daniel, "Le temps de l'eau rare du Moyen Âge à l'époque moderne", in : *Annales. économies, sociétés, civilisations*, 39e année, n°2, 1984, pp. 383-399 (notons que cette étude concerne le cadre urbain !)

<sup>286</sup> ADI, 3E18891, janvier 1762, IAD, n°1

<sup>287</sup> ADI, 3E18891, juillet 1766, IAD, n°35

Cattin à Pajay, il est fait état “d’une corde pour tirer l’eau<sup>288</sup>” ; ou encore d’une “corde de puy et sa chaîne<sup>289</sup>” dans les biens du vigneron Simon Belliaud. Certains ménages profitaient donc d’une source d’eau proche grâce à l’aménagement d’un puits ; toutefois cette eau, à moins de mettre en œuvre des travaux coûteux, avait tendance à croupir du fait de la stagnation. Nous pouvons aussi supposer l’existence de fontaines ou de puits communaux, nécessitant dans ce cas des allers-retours quotidiens ; et pouvant traduire la présence d’équipements pour puiser l’eau malgré l’absence de puits dans certaines hoiries.

Parallèlement, face à la vraisemblable rareté des puits sur les terrains nord-isérois<sup>290</sup>, les ruraux semblaient avoir d’autres sources d’eau. Nous nous devons donc par exemple d’estimer les cours d’eau, les bassins naturels, les étangs dans les alentours. Dans ce cas, nous pouvons encore supposer l’insalubrité des eaux consommées, à laquelle s’ajoute le nécessaire effort pour aller en quérir. Les bennes à eau, synonyme de seau, ont pu jouer un rôle dans le transport du précieux liquide de la source à la maison ; nous n’en comptons certes qu’une quinzaine, mais cette donnée reste la plus dominante dans les articles liés à notre sujet. Toutefois, il s’agit alors de prendre en compte les questions de propriété ; certains cours d’eau naturels appartenaient aux propriétaires du domaine sur lequel ils se situaient si l’on en croit Matthieu Lecoutre<sup>291</sup> ; seuls ceux qui “coulent au milieu de terrains incultes (...) sont vacants”<sup>292</sup>. Mais nous pouvons estimer que les sources vacantes se font de plus en plus rares au cours de la Modernité avec le recul des terres incultes estimé par Massimo Montanari<sup>293</sup> et l’augmentation donc des appropriations de biens “publics” par les plus aisés.

La pluie fut alors une source d’eau considérée comme des plus salubres au cours de l’époque Moderne. En milieu rural, les ménages redoublaient d’ingéniosité pour en faire la réserve. Nous avons retrouvé deux cuves pour tenir l’eau dans la maison du journalier Claude Mollard à Villemoirieu ; peut-être servaient elles à la récupération des eaux de pluie. Chez le pauvre Mathieu Coinde à Salagnon, les experts mentionnent un “évier en pierre” où se situe une “seille pour aquerir [*sic.*] de l’eau”. Si ce récipient pouvait servir au transport d’eau, doit-

---

<sup>288</sup> ADI, 3E3416, 19 floréal an II, IAD, n°11

<sup>289</sup> ADI, 16B595, 20 janvier 1778, IAD, n°4

<sup>290</sup> Nous pouvons en estimer 6 sur l’ensemble de nos panels ; une probable sur-estimation puisque reliée une interprétation des données en notre possession

<sup>291</sup> LECOUTRE, Matthieu, *Le goût de l’ivresse depuis le Moyen Âge (Ve-XXI<sup>e</sup> siècles)*, Paris, Belin, 2017, p. 77

<sup>292</sup> *Ibid.*

<sup>293</sup> MONTANARI, *La faim et l’abondance (...)*, p.

on supposer qu'il fut placé là pour volontairement récupérer de l'eau de pluie ? Nos sources notariales se sont avérées peu communicatives sur les systèmes pour quérir de l'eau, même si nous avons recensé quelques puits.

Et pourtant... Ce flou entretenu par les inventaires après-décès est problématique. Si Daniel Roche nous parlait d'un "temps de l'eau rare"<sup>294</sup>, cette dernière n'en reste pas moins primordiale dans l'alimentation rurale de l'époque. Au-delà de son rôle désaltérant en tant que boisson, elle fut indispensable dans la fabrication du pain, ou encore dans la préparation de la soupe. De même, les boissons, locales comme coloniales, eurent globalement besoin d'eau dans leur conception. L'eau se déclina ainsi dans de nombreuses préparations, ces dernières assurèrent finalement une certaine sécurité face aux risques encourus par une consommation pure et brute : le bouillonnement de l'eau pour la soupe l'épurait, l'alcool des boissons enivrantes la désinfectait. C'est tout naturellement que nous nous tournons vers l'ivresse des Hommes.

## 2. Petit vin, vin et vin fin : le sang universel

Dans une société du chrétien pain, le vin prit forcément une dimension particulière, il est le sang du Christ. Cette vision occidentale du vin a largement influencé les comportements à l'époque Moderne ; réputé vivifiant, revigorant, il fut probablement la boisson quotidienne d'un grand nombre de travailleurs, aussi, à la naissance d'un enfant, il ne fut pas rare d'insuffler la vie au nouveau-né à l'aide d'une cuillerée de vin. Un comportement que l'on retrouve jusque dans l'étymologie de la boisson :

*"Le vin est ainsi nommé parce que, quand on le boit, les veines se remplissent de sang"*  
(Isidore de Séville, *Etymologiae*, XX, III, 2)<sup>295</sup>

Par ailleurs, le Royaume de France eut la chance de jouir d'une situation favorable au développement de son activité viticole ; en effet, le territoire français s'étend sur les trois zones d'extension du domaine viticole européen dans les derniers siècles du Moyen Âge théorisées par Roger Dion<sup>296</sup>. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, la France fut donc "le plus grand vignoble du monde"

---

<sup>294</sup> *op. cit*

<sup>295</sup> Cité dans MONTANARI, Massimo, *La chère et l'esprit - Histoire de la culture alimentaire chrétienne*, (...), p.41

<sup>296</sup> "1° Dans l'aire d'extension de la flore méditerranéenne (...) 2° Dans l'intervalle compris entre le monde méditerranéen et les pays voisins de la Manche et de la mer du Nord (...) 3° Aux approches de la Manche et de la mer du Nord, des marges septentrionales" dans DION, Roger, *Histoire de la vigne et du vin en France : des origines au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, CNRS, 2010, p. 4

avec près de “1,576 millions d’hectares de vignes en 1789”<sup>297</sup>. Quant au Nord-Isère, le territoire n’est pas réputé pour son vin comme l’est la Bourgogne, le territoire bordelais pour ne citer qu’eux. Pourtant, certaines influences viticoles sont proches du territoire ou ponctuelles en son sein, à l’Ouest, nous retrouvons la viticulture pour l’appellation actuelle “Côte du Rhône” allant de Vienne à Avignon, quand le Nord-Est du Nord-Isère connaît quelques vins réputés sous l’appellation “Isère” ou “Comté Rhodanien”. Constatant la dimension religieuse et civilisationnelle du vin, ainsi que la faible réputation iséroise face à l’émergence de régions viticoles majeures dans le paysage français, nous allons tenter de voir s’il est possible de conforter les conclusions favorables au vin dans les écrits historiques de l’alimentation, et si, d’autres alcools s’imposèrent progressivement dans les consommations.

L’activité viticole était déjà acquise dans notre panel par deux procédures liées à des vigneron<sup>298</sup>, dont l’une a nécessité une restitution de la profession par notre étude<sup>299</sup>. Toutefois, il serait erroné d’avancer que ce corps de métier détenait le monopole dans la viticulture. Nous avons ainsi retrouvé la mention de vignes dans 17 hoiries, celles-ci étant à des bourgeois, des fermiers, des laboureurs, des artisans, des marchands ou encore des journaliers. À cela, nous ajoutons les divers outils permettant de faire les vendanges ou le vin tel que 26 gerles ou encore 9 pressoirs<sup>300</sup>. Entretenir des vignes, assurer une production domestique de vin, semblent être une tâche bien connue du monde rural nord-isérois ; nous supposons même une probable sous-estimation du nombre de vignes dans notre panel.

Au-delà des vignes, les maisons semblent à l’époque habitées par la production vinicole. Nous comptons près de 200 tonneaux répartis inégalement dans nos inventaires et 21 ménages détiennent des traces concrètes de vin lors de la procédure. Nous (sous-)estimons donc les réserves de vin totales à un peu plus de 38 383 litres. Permettant donc de dresser le paysage social et quelque peu géographique des vins nord-isérois. La seigneurie se démarque bien évidemment dans sa manière de produire et de consommer du vin ; le seigneur de Pajay détenait dans sa réserve 4,5 charges de “vin claret de bonne qualité”<sup>301</sup>. Le vin claret est un vin rouge clair bordelais, nous faisons en théorie face à l’achat d’une denrée éloignée mais réputée pour

---

<sup>297</sup> QUELLIER, *La table des Français, op. cit.*, p.52

<sup>298</sup> ADI, 16B595, 20 janvier 1778, IAD, n°4

<sup>299</sup> ADI, 3E3416, 6 germinal an II, IAD, n°1

<sup>300</sup> Soulignons que les seigneurs pouvaient avoir la mainmise sur des pressoirs (banalités)

<sup>301</sup> ADI, 16B569, 17 mai 1758, IAD, n°2

le bon plaisir d'un seigneur. Toutefois, les vins clairs tendent à être "démodés" durant le XVIII<sup>e</sup> siècle, appuyant un peu plus la thèse du privilège des goûts personnels, et de la provenance du vin, bien au-delà de la mode. Parallèlement, la quête du raffinement, très en vogue au XVIII<sup>e</sup> siècle, se ressent dans l'inventaire du seigneur de Bienassis ; si celui-ci gardait en réserve 240 charges de vin, dont une partie fut probablement de sa production, sa cave fut aussi aménagée de "deux aix percées à tenir les bouteilles<sup>302</sup>", permettant d'imaginer la conservation et la mise en scène de bouteilles de vin allongées dans la cave, alors qu'au contraire, la grande majorité des vins que nous avons identifiée dans d'autres ménages fut conservée dans des tonneaux. Malheureusement, nous ne pouvons savoir s'il y avait encore des bouteilles lors de la procédure, en quelle quantité, et si le vin à l'intérieur était issu de grands crus français ou européens, ou bien de la production personnelle de Messire Ennemond François Chapuis. Ce qui n'empêche pas de bel et bien observer la naissance de l'œnologie dans les milieux aisés.

Face à la seigneurie, seul l'aubergiste Jean Cumin se distingue par l'entrepôt de 427,40 litres de "vin fin<sup>303</sup>", autrement dit, un vin de qualité supérieure. Au fil de notre étude, cet aubergiste conforte notre impression selon laquelle il tenterait de satisfaire sa clientèle de mets plus exceptionnels que ceux du quotidien en ruralité. Pour les autres, la distinction et les indicateurs d'un vin de qualité sont peu présents ; nous avons pu relever quelques petits vins, c'est-à-dire de la piquette pour ne pas mâcher nos mots : mélange d'eau et de marcs de raisin, dont l'ajout baies peut apporter de la saveur ou une coloration. Ce qui pourrait justifier la présence d'une "benne pour tenir les baies" dans la cuisine du laboureur Frechet<sup>304</sup>. Pour les autres, les vins se confondent, les lieux de production sont méconnus.

Le petit vin ne représente que 7,57 % du volume total de vin<sup>305</sup>, nous en trouvons la trace dans les biens de la veuve Margueritte Jacquet<sup>306</sup>, dans la maison du journalier Claude Mollard<sup>307</sup>, auprès du vigneron Simon Belliaud<sup>308</sup>, et enfin auprès d'une autre veuve<sup>309</sup>. La piquette fut fortement appréciée par les travailleurs à l'époque Moderne ; moins alcoolisée, elle

---

<sup>302</sup> ADI, 3E34907, 19 juin 1748, IAD, n°22

<sup>303</sup> ADI, 3E7508, 9 septembre 1758, IAD, n°1

<sup>304</sup> ADI, 3E18890, 4 et 5 juillet 1780, IAD, n°26

<sup>305</sup> cf. annexes n°27

<sup>306</sup> ADI, 3E18891, janvier 1768, IAD, n°1

<sup>307</sup> ADI, 3E34897, 1<sup>er</sup> février 1742, IAD, n°85

<sup>308</sup> ADI, 16B585, 20 janvier 1778, IAD, n°4

<sup>309</sup> ADI, 16B585, 22 mars 1786, IAD, n°2



désaltère bien mieux tout en étant plus agréable et moins risquée à boire que de l'eau. À cela, ajoutons sa dimension économique à une époque où rien ne se jette dans les mentalités. Cette mauvaise boisson rythme donc le quotidien d'une part de la ruralité, et nous pouvons sûrement estimer que la part qu'elle occupe dans notre panel est biaisé. Chaque trace que nous en avons se situe dans des inventaires ayant eu lieu au cours de la période hivernale, une période où les travaux pèsent moins, et où l'on consomme avec grande modération pour ne pas trop emprunter les réserves.

Le vin occupe une grande partie de notre volume de boisson, malheureusement, nous ne détenons peu de descriptions poussées des productions vinicoles enregistrées à l'exception de celles citées précédemment. Doit-on supposer que certaines ne se confondaient pas avec le petit vin ? Doit-on supposer que ces vins étaient d'une certaine banalité, aux qualités peu enviabiles ? Nous ne pouvons croire que les 34 568 litres de vin qui se confondent aient tous la même exigence et la même qualité ; nous ne pouvons croire non plus que le vin rouge des chanoines de Saint-Chef ou de la dernière vendange du curé de Pact soient du même acabit que celui de certains journaliers ou autres modestes gens de la communauté. Le vin touche l'entièreté de la société rurale nord-iséroise, mais nous nous voyons dans l'obligation de passer outre les questions de goût ou de qualité, non pas par choix, mais par défaut. Nous pouvons toutefois remarquer que les rares descriptions font état de vins rouges alors qu'une préférence pour les vins colorés et sombres semblent en effet s'imposer au cours du XVIII<sup>e</sup>, notre panel conforte timidement et ponctuellement les thèses à ce sujet.

De ce fait, cette préférence encouragea un peu plus à couper le vin avec de l'eau, en mettant une bien plus grande quantité de cette dernière qu'avec un vin clair. Cette pratique semble répandue dans l'ensemble de la société française, les nobles usèrent de glaçons pour le refroidir et l'éclaircir, Montaigne tranchait lui aussi son vin avec de l'eau, et le dictionnaire de Furetière (1690) relie l'expression "boire sec", autrement dit boire du vin pur, à une manière de boire peu désaltérante<sup>310</sup>. Nous trouvons peut-être là une explication à notre sous-estimation du petit vin, le vin pur pouvant colorer et désinfecter l'eau en étant dilué avec, bien loin donc d'être consommé comme tel.

---

<sup>310</sup> QUELLIER, *op. cit.*

L'activité viticole nord-iséroise est avérée, même si elle semble "résiduelle" pour reprendre les termes de Florent Quellier<sup>311</sup>. Par ailleurs, la vigne ne semble pas avoir dominé les paysages nord-isérois et les hoiries, occupant dans la grande majorité des cas un bout de pré, cohabitant parfois avec les céréales ou les arbres fruitiers, nous sommes vraisemblablement bien loin des paysages des régions viticoles. Toutefois, les inventaires de maître Grumel, officiant à Saint-Chef<sup>312</sup>, et de maître Giraud, notaire vézerontin puis morestellois<sup>313</sup>, démontrent une préférence pour les hautins, c'est-à-dire les vignes cultivées en hauteur. Ainsi, sur l'axe allant de Saint-Chef à Vézeronce, la hauteur des vignes semble avoir primé pour les paysans locaux. Nous n'avons constaté cette particularité nulle part ailleurs dans notre cadre géographique, et cela laisse entendre à de réels engagements et choix liés à la viticulture<sup>314</sup>. Là encore, nous ne soutenons pas la thèse d'un Nord-Isère investi corps et âme dans la production de vin, mais nous remarquons une identité propre à certaines localités dans l'exploitation de la vigne ; à moins que cette description plus poussée nous induise finalement en erreur et que les hautins soient plus communs que ce que nous pensons. La réputation récente des vins de Saint-Chef, jusqu'en Outre-Atlantique, laisse pourtant à militer pour une certaine exception locale<sup>315</sup>.

Enfin, nous devons nous interroger sur les destinataires d'une production vinicole domestique. Massimo Montanari soutient l'idée d'une consommation régulière de vin, un "aliment quotidien<sup>316</sup>", s'appuyant notamment sur les dires de Augustin d'Hippone<sup>317</sup>. Une thèse que conforte Florent Quellier qui juge lui aussi le vin comme "un aliment à part entière", estimant son apport à environ 10% dans le bilan calorique journalier<sup>318</sup>. Pourtant, même dans la "viticole Bourgogne<sup>319</sup>" de Rétif de la Bretonne, le vin n'occupait qu'une place discrète, malgré la richesse de son père en tant que laboureur :

*"pour le vin, comme le père de famille en usait peu et qu'il n'en avait pris l'usage que fort tard, il n'en buvait que de vieux. La mère de famille ne buvait que de l'eau, que son mari*

---

<sup>311</sup> *Ibid.*

<sup>312</sup> ADI, 3E13039

<sup>313</sup> ADI, 3E18478

<sup>314</sup> Il s'avère (dans d'autres procédures notariales que les IAD) que de nombreux laboureurs menaient une activité secondaire en tant que "cabaretier" autour de Saint-Chef (3E13039)

<sup>315</sup> À noter que les hautins ne sont quasiment plus cultivés de nos jours pour des raisons techniques (je remercie Monsieur Nicolas Gonin, viticulteur à Saint-Chef pour son temps et de précieux renseignements)

<sup>316</sup> MONTANARI, *La chère et l'esprit (...)*, *op. cit.*, p.42

<sup>317</sup> "Victus quotidianus" dans Hippone (d'), Augustin, *De moribus Ecclesiae catholicae et de moribus Manichaeorum*, 2, 29

<sup>318</sup> *Ibid.*

<sup>319</sup> QUELLIER, *La table des Français (...)*, *op. cit.*, p.64

*n'avait pas peu peine à l'engager à rougir seulement par une idée de vin. Les enfants buvaient tous de l'eau, sans exception*"<sup>320</sup>.

Doit-on de ce fait reconsidérer l'apport du civilisationnel vin dans l'alimentation rurale ? L'intérêt commercial et financier du vin semble en tout cas suggérer par les constats faits durant les procédures. Antoinette Chabard, la veuve d'un laboureur romagniolan, avait assuré la vente de 6 charges de vin et d'autres denrées pour payer une jument achetée par son défunt mari<sup>321</sup> ; un certain Janin devait quant à lui 51 livres au couple de laboureurs Savoy-Cattin pour l'achat "d'un septier de seigle de Savoy et 3 barraux de vin"<sup>322</sup>, et enfin, Louise Varnet vendit 2 charges de vin en tonneaux avec d'autres articles dont un cochon pour "payer les dettes de son mary"<sup>323</sup>. De ce fait, une économie de marché semble s'imposer dans la société rurale, et cela même dans une région non-viticole ; et la vente de vin ne se dessine pas comme monopolisée par les vigneron. Est-il alors légitime de multiplier les calculs hasardeux pour estimer la consommation journalière par personne de vin ? Nous n'en sommes pas sûr<sup>324</sup>.

L'omniprésence de la viticulture et de la viniculture sur le territoire français est bel et bien confortée par les procédures d'inventaire nord-iséroises. Bien que le territoire ne soit pas réputé pour ses vignes ou son vin au sein du royaume et au-delà, rien n'empêche pourtant une production domestique à destination du ménage lui-même ou de circuits commerciaux vraisemblablement locaux. Et si nous regrettons l'impossible distinction de la majorité des vins dépouillés au cours de notre étude, nous avons constaté certains phénomènes, notamment dans les domaines nobles : les premiers pas de l'œnologie dans le château de Bienassis, et le possible import d'un vin réputé et à la provenance définie chez Henry Point. Ainsi :

*"Le couple pain et vin restera primordial par sa valence sacrée, eucharistique, comme par sa valeur matérielle de nourriture quotidienne"*<sup>325</sup> ; et cela, même si nous devons relativiser son essentialité sur les tables rurales. Le vin coule (inégalement) en chacun des ruraux, et ce sont désormais sa qualité et les manières de le boire qui définissent une hiérarchie.

---

<sup>320</sup> BRETONNE (de la), Rétif, *La vie de mon père*, Paris, Bastien, 1779, p.66-67

<sup>321</sup> ADI, 3E18890, 8 et 9 juin 1786, IAD, n°25

<sup>322</sup> ADI, 3E3416, 19 floréal an II, IAD, n°11

<sup>323</sup> ADI, 3E13039, 23 février 1756, IAD, n°86

<sup>324</sup> cf annexes n°28 - nous avons tenté de faire une moyenne par ménage du volume de vin mis en réserve

<sup>325</sup> MONTANARI, *La chère et l'esprit (...)*, op. cit., p.58

### 3. Eau-de-vie et alternatives alcoolisées

Si la France s'est hissée comme grande productrice de vin, sa position et la variété de son territoire ont permis des influences culturelles diverses, et une ouverture à des boissons alcoolisées éloignées du très civilisé vin. Le Nord-Isère n'est pourtant pas dans une position favorable à une grande effervescence des échanges culturels liés à la boisson, les territoires proches favorisant l'entretien de l'hégémonie autour du vin.

Notre cadre géographique est par exemple éloigné en toute vraisemblance de l'influence nordique où la bière est plus ancrée dans les traditions. Pierre Goubert constate le recul de la bière au XVII<sup>e</sup> siècle<sup>326</sup>, sa consommation se limitant à la France du Nord et de l'Est. Aucun de nos inventaires ouvrent à une possible consommation de bière dans les localités nord-iséroises, la domination du vin n'est aucunement remise en question. Nous restons toutefois prudent face à l'importance de l'orge<sup>327</sup>, cette dernière pouvant servir dans la fabrication de la boisson blonde ou brune à l'époque.

La place des poiriers et des pommiers dans les vergers de nos ruraux pourrait quant à elle suggérer une utilisation des fruits pour la conception de cidre ou de poiré, le premier étant d'ailleurs de plus en plus en vogue dans le milieu rural dès le XVII<sup>e</sup> siècle. Nous serions alors en droit de nous demander si des boissons plutôt traditionnelles à la Bretagne et à la Normandie ont pu pénétrer et transcender le quotidien des Nord-Isérois. Là encore, seuls les vergers, l'accumulation de tonneaux vides et les bouteilles sans contenu ouvrent la voie à cette thèse, sans pour autant que nous ayons la preuve concrète d'une fabrication ou consommation régulière de boissons à base de fermentation des fruits du verger.

Dérivée du vin grâce à une distillation, l'eau-de-vie fut d'abord l'apanage des apothicaires et des alchimistes. Souhaitant assurer la teneur en alcool des vins transportés, les Hollandais ont banalisé le concept de distillation, permettant par la suite une démocratisation de l'eau-de-vie du XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècles. Une consommation populaire qui exclut toutefois le Nord-Isère puisque la boisson se popularise en premier lieu dans les milieux portuaires et commerciaux. À travers les expertises que nous détenons, l'eau-de-vie semble en effet avoir été une boisson peu commune ; nous en retrouvons seulement dans les biens du Seigneur Henry

---

<sup>326</sup> GOUBERT, Pierre, *Les paysans français (...)*, *op. cit.*, p.115

<sup>327</sup> Seconde céréale selon une classification en volume

Point<sup>328</sup> ou du curé Louis Allegret<sup>329</sup>, mais sa fabrication domestique est sous-entendue par la possession d'un alambic dans les biens du seigneur de Bienassis<sup>330</sup>. L'eau-de-vie répondait à première vue à une certaine noblesse, peut-être de par la complexité de sa fabrication.

Mais nous ne pouvons affirmer cette noblesse avec certitude ; il nous paraîtrait inconcevable que les alcools forts n'aient pas eu leur place dans les milieux populaires. D'autant plus que les boissons qui brûlaient la gorge avaient bonne réputation à l'époque, tant pour réchauffer que pour leurs propriétés médicales. La fermentation de miel et d'eau a pu par exemple fournir de l'hydromel. Mais face à des inventaires peu loquaces, nous nous interrogeons sur les alcools forts disponibles à la consommation populaire ; une part de ceux-ci ayant pu impliquer une dépendance au commerce ou aux professionnels de la boisson pour s'en fournir.

Il s'avère donc complexe d'observer les alternatives alcoolisées qui s'articulaient autour du vin ou de l'eau par le biais des notaires. Aucune trace de bière, mais la présence d'orge appelle à la prudence ; aucune mention de poiré ou de cidre, outre la suggestion faite par la place relativement importante des poiriers et des pommiers dans les vergers. L'eau-de-vie quant à elle se cantonne à une consommation noble à première vue, elle ouvre aussi la voie à une consommation plus élargie d'alcools forts dans notre cadre même si nous manquons de preuves. D'autant plus que ce type de boisson peut aussi être une manière d'employer les fruits, le miel. En bref, nous avons des éléments pouvant inviter à creuser un peu plus la recherche sur les boissons nord-iséroises, mais aucun pour remettre complètement en question l'hégémonie du vin et de l'eau.

---

<sup>328</sup> ADI, 16B569, 17 mai 1758, IAD, n°2

<sup>329</sup> ADI, 3E6094/2, 27 septembre 1742, n°2 & 4

<sup>330</sup> ADI, 3E34907, juin 1755, IAD, n°22

Après être passé outre les *a priori* sur les inventaires après-décès, nous avons finalement pu renseigner un large panel de produits du terroir. Certes, nous fûmes dans l'obligation d'emprunter parfois des détours (volumes des céréales, cheptel, répartition des arbres fruitiers, possessions matérielles, etc.) pour identifier les possibles denrées alimentaires d'un ménage ; certes, il a aussi fallu trouver un équilibre en considérant dans l'ensemble de cette étude la possibilité que des denrées furent employées à la vente ou aux redevances, mais nous avons tout de même eu de quoi disserter longuement sur les possibilités alimentaires qui s'ouvraient en Nord-Isère au XVIII<sup>e</sup> siècle.

Bien évidemment, notre panel n'a pas bousculé certains constats, devenus presque communs dans l'histoire de l'alimentation ; l'hégémonie du pain et de la soupe apparaît comme inébranlable, mais nous avons su trouver un bon nombre de compagnons sur notre route, pouvant être interprétés autant comme des apports monétaires qu'en tant qu'apport alimentaire et nourricier. De la même manière, le vin apparaît à première vue comme la boisson dominante, mais était-ce le cas dans les faits ? Face à l'impossible quantification de l'eau, essentiel au corps humain autant qu'aux préparations culinaires majeures du monde rural, le doute se doit de persister. La tradition et la culture, partisans du vin, ne doivent pas dicter des certitudes biaisées ; d'autant plus que les boissons coloniales viennent perturber l'équilibre des traditions, et cela, même si le Nord-Isère apparaît globalement comme insensible aux nouveautés du café, du thé et du chocolat.

Enfin, ce développement n'avait pas pour but d'idéaliser l'alimentation rurale de l'Ancien Régime, ni même de parler d'un âge d'or. Si une très relative stabilité agricole et alimentaire s'installe au XVIII<sup>e</sup> siècle, les plus modestes des Nord-Isérois ont probablement dû souffrir de carences alimentaires, alors que le royaume et le Dauphiné furent frappés par des disettes épisodiques. Nous ne souhaitons pas faire l'apogée d'une ouverture alimentaire illimitée dans le monde rural, d'autant plus que nous pointons des disparités entre les différentes couches sociales. Mais nous faisons remarquer une possible variété, dans le fond ou dans la forme, des préparations quotidiennes : à défaut de vivre dans l'abondance, les ménages ont su mettre en valeur des ressources personnelles pour accommoder aux mieux leur régime alimentaire, et assurer la bonne gestion de leur hoirie.



## 3<sup>ème</sup> partie : La cuisine & la table, un cadre de vie



## Chapitre VI - La cuisine : de la pièce à vivre à un art

Face à la matérialité, et parfois face aux descriptions immobilières, le cadre de vie se dessine naturellement aux historiens dans sa quasi-globalité. En conséquence, la cuisine s'impose, elle aussi, à nos yeux, d'autant plus qu'elle semble bel et bien définie au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle, elle est une des rares pièces de vie à la fonction définie<sup>331</sup>, tout du moins en milieu modeste. La cuisine, c'est aussi un art, des pratiques, et des goûts : nous nous devons alors de l'aborder telle quelle par la même occasion, là encore par le biais de la matérialité. Et dans un contexte particulier, celui d'une révolution culinaire et gastronomique en France qui s'intensifie progressivement au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle dans les intérieurs, d'abord urbain et notamment parisien, mais peut-être aussi ruraux, notre objectif est alors de saisir le curseur entre tradition et révolution.

Nous tâcherons donc d'aborder la cuisine, en tant que pièce à vivre dans les milieux modestes, nous aborderons parallèlement la finalité de la vie rurale dont il résulte dans cette même pièce ; nous nous intéresserons aussi à la cuisine en tant que pratique, en analysant les manières de cuisiner, la distinction sociale par les ustensiles, ou encore les goûts de la cuisine rurale à travers une approche des assaisonnements, et des graisses.

### I. Le cœur du foyer modeste

#### 1. La cheminée : source de vie familiale

La cheminée attire naturellement notre regard ; la cuisine au pot (ou au chaudron, à la marmite) reposait essentiellement sur celle-ci à l'époque Moderne. Nous retrouvons ainsi 26 mentions de cheminée dans nos inventaires, réparties inégalement ; mais il se révélerait faux d'en conclure que plus d'une vingtaine de foyers fut privée de feu. Les 42 crémaillères recensées dans nos sources permettent de supposer une fréquence bien plus élevée de cheminées à travers les campagnes du Nord-Isère, et cela malgré quelques rares cas où un même ménage possède plus d'un exemplaire de cet ustensile. Ainsi, la cheminée occupait sans aucun doute une partie de l'espace dans chacune des maisons rurales de l'époque. Il en découle de nombreux symboles.

---

<sup>331</sup> Nous ne comptons pas les bâtiments pour les animaux, et les lieux d'entrepôt tel que la cave ou le grenier ; eux-aussi définis. La cuisine se démarque de ce fait parmi les autres pièces nommées respectivement "chambre" ou "appartement" sans en savoir la fonction réelle ; rarement liée au coucher.

“La pendaison de crémaillère”, derrière cette expression populaire se cache tout le caractère symbolique de la cheminée ; celle du premier repas après que la famille ait fini d’investir la maison. Cette centralité, et ce symbole, sont renforcés par la chaleur qui émane du foyer. En effet, la cheminée fut au cours de la modernité, l’essentielle source de chaleur pour les ménages ruraux, par conséquent, elle est l’unique moyen de se chauffer dans des maisons mal isolées, et bien évidemment l’unique manière de préparer un repas chaud. Et si nos ruraux nord-isérois du XVIII<sup>e</sup> commencent à posséder des chauffe-lits, la proximité du lit avec la cheminée apparaît encore comme courante jusqu’à la fin de l’Ancien Régime. Rien d’étonnant alors à trouver dans nos inventaires après-décès un voire plusieurs lits dans ce qui est désormais identifiée comme étant la cuisine de la maison. Unique manière fiable de bénéficier de chaleur durant la nuit ; et si ce privilège fut celui du père de famille ou du maître, nous n’excluons pas un possible partage du lit par la famille durant les hivers rigoureux<sup>332</sup>. Ainsi, en 1766, même l’intérieur d’un bourgeois aostien permet de voir le lit au milieu de la cuisine<sup>333</sup>.

Toutefois, quelques aisés remettent en question ce monopole de la cuisine sur ladite cheminée en milieu rural ; le seigneur de Bienassis ne comptait pas moins de 5 cheminées dans son château, avec certes deux dans les deux cuisines décrites, mais aussi 3 dans les chambres de la bâtisse<sup>334</sup>, même constat dans la maison occupée par un chanoine de Saint-Chef, où l’on compte donc une cheminée pour la chambre et une autre dans la cuisine<sup>335</sup>, et dans celle d’un bourgeois de Solaize<sup>336</sup>. Enfin, plus étonnant, la cheminée du laboureur Alexandre Billier est délocalisée dans “l’appartement du bas” jouxtant la cuisine, une pièce où se concentraient trois lits<sup>337</sup>. Si l’importance de dormir au chaud est clair, nous nous étonnons alors de l’appellation “cuisine” pour la pièce précédente, cette dernière semblant concentrer bien moins les activités culinaires que le dit appartement.

Si nous avons choisi de nous pencher plus largement sur la cheminée, c’est parce que cette dernière a forgé pendant des siècles la cuisine, la cuisinière, mais aussi le lieu du repas et de vie des familles françaises et donc nord-iséroises. Elle a offert cette cuisson lente, contrôlable par la hauteur des contenants ou l’intensité des flammes, primordiale dans la vie quotidienne rurale, alors que la ménagère ou la domestique vaquaient à un large éventail

---

<sup>332</sup> Même si la multiplication des lits et des chambres démontrent une progressive individualisation du coucher

<sup>333</sup> ADI, 3E18891, juillet 1766, IAD, n°35

<sup>334</sup> ADI, 3E34907, juillet 1748, IAD, n°22

<sup>335</sup> ADI, 3E13039, 22 et 23 mars 1753, IAD, n°169

<sup>336</sup> ADI, 16B595, 9 octobre 1777, IAD, n°3

<sup>337</sup> ADI, 3E28427, 12 mai 1755, IAD, n°51

d'activités dans une même journée. Les poêles, les grilles ou encore les broches ont quant à elles mis en valeur une cuisine plus attentive, plus agressive, mais tout de même nourrie par les braises et les flammes du foyer. La cuisinière se soumettait à cette unique source de chaleur, et rare source de lumière : agenouillée, accroupie ou assise, elle courbait le dos pour surveiller les cuissons, interagir avec les préparations ou encore veiller sur le feu et les braises. Les rares cuissons à la broche de viande se faisaient ainsi manuellement, l'individu assis à côté du feu pour tourner sans arrêt le rôti, dans un siècle où l'automatisme des tournebroches apparaît vraisemblablement comme destiné à une minorité<sup>338</sup>.

Et, au-delà de la soupe quotidienne, de la bouillie, des quelques fricassées d'œufs ou exceptionnellement de viande, la cheminée a initié des saveurs particulières et des cuisines spécifiques. La cendre, celle qui nourrissait aussi le jardin, permettait de perfectionner ou réinventer la cuisson. Les pots ou les marmites possédant un couvercle (ou "couvert" à l'époque) pouvaient être recouverts de cendre pour stimuler une chaleur sur le dessus du contenant, de même, légumes et fruits pouvaient être cuits directement dans les cendres devant les braises ou les flammes, c'était le cas de la pomme ou de la poire pour offrir l'équivalent d'une cuisson caramélisée au four ou encore de la fameuse pomme de terre. De cette cuisson à même les cendres, il a découlé des nouveautés matérielles, celle du "pommier", un ustensile de terre ou de métal permettant la cuisson de pommes<sup>339</sup> et que l'on retrouva jusque dans certains foyers de laboureurs ou de journaliers. Trop sale, trop mortuaire, le contact entre la cendre et les aliments tend à disparaître dans certains ménages, mais tout cela est encore relatif. Enfin, la cheminée a entretenu les saveurs de fumées durant les cuissons, mais aussi les conservations ; si la première est inattentionnelle, liée aux fumées de bois, ou de tourbes, l'autre se développa au cours de la modernité comme un procédé compensatoire dans la conservation des chairs.

La cuisine semble bel et bien être cette "pièce sombre et enfumée organisée autour du foyer"<sup>340</sup>. La cheminée nourrissait le foyer en chaleur, en repas chaud mais aussi de sa fumée et de sa lumière. Là est tout le paradoxe, le repas se prenait à proximité de la cheminée, quasiment l'unique source de lumière dans les milieux modestes<sup>341</sup>, pourtant, c'est cette même source qui assombrissait la cuisine de par sa fumée<sup>342</sup>. À travers la simple approche de la

---

<sup>338</sup> cf annexe n°29

<sup>339</sup> Définition de l'Académie (1798-1878)

<sup>340</sup> QUELLIER, *La table des Français (...), op. cit.*, p.101

<sup>341</sup> A quelques lampes près, ces dernières se faisant tout de même rares

<sup>342</sup> Nous avons observé que certains foyers de feu ne bénéficient pas de l'appellation "cheminée" et que d'autres ne semblent pas avoir de tuyau pour l'évacuation des fumées

cheminée, nous comprenons autant la cuisine en tant que pratique liée à l'alimentation que comme pièce de vie ; nous saisissons ainsi pourquoi des préparations tel que la soupe ou la bouillie ont perpétuellement guidé la cuisine rurale au-delà des denrées qu'elles impliquaient, mais aussi, le climat ambigu qui pouvait régner dans la cuisine, entre froideur et chaleur, entre luminosité et obscurité.

## 2. La cuisine : une pièce identifiée et finalité de la vie rurale

Il s'avère bien moins obscur d'identifier la cuisine en elle-même. Dans son étude des inventaires après-décès parisiens, Joël Cornette constate la multiplication et la spécialisation des pièces de la maison au XVIII<sup>e</sup> siècle, en opposition aux siècles précédents<sup>343</sup>. Un constat qui s'étend partiellement au milieu rural nord-isérois, tout du moins aux yeux des notaires. La cuisine est en effet l'une des rares pièces clairement identifiée et nommée durant les procédures d'inventaires. Notons toutefois des exceptions, d'abord celle des procédures officieuses par Claude Mazet dans les alentours de Trept, la cuisine n'y est jamais clairement mentionnée ; et pour cause, nous sommes dans les années 1710<sup>344</sup>, la révolution des intérieurs français n'en était qu'à ses prémices, le phénomène était très sûrement urbain pour l'essentiel puis relié à quelques élites sur le territoire rural. De ce fait, l'identification des pièces n'est pas encore claire pour les experts. De même, la spécification des pièces ne peut se faire qu'en cas d'un nombre de pièces suffisant ; Pierre Pommet par exemple, journalier vivant à Passieu, vivait dans le bas d'une maison depuis peu. N'occupant qu'un seul appartement, la pièce s'avère multifonctionnelle et donc peu propice à une quelconque spécialisation<sup>345</sup>. Ce constat peut s'étendre aux milieux modestes, très souvent les journaliers, où la spécialisation des pièces ne s'est pas nécessairement faite au cours du siècle face à un manque de place<sup>346</sup> ou à une précarité matérielle.

Malgré la reconnaissance de la pièce en tant que cuisine dans la majorité des ménages, la spécialisation n'est pas totalement aboutie comme nous venons de le voir. En effet, la présence de "bois de lit", de lits dans les cuisines rurales renseigne déjà sur la polyvalence de la pièce. En plus des fonctions relatives au coucher, la cuisine assume d'autres fonctions extra-

---

<sup>343</sup> CORNETTE, Joël, "La révolution des objets. Le Paris des inventaires après-décès (XVIIe-XVIIIe siècles)", *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 1989, tome 36 n°3, pp. 476-486

<sup>344</sup> ADI, 3E7492, mai 1710, IAD, n°109

<sup>345</sup> ADI, 3E34897, 15 octobre 1743, IAD, n°137

<sup>346</sup> cf annexes n°30

alimentaires, il n'est pas rare d'y retrouver des outils pour l'activité agricole, pour le jardin, elle se caractérise alors comme une antichambre entre l'intérieur et l'extérieur pour ce qui était des travaux du dehors. Nous pouvons aussi retrouver des articles liés à l'activité textile, ou encore au métier d'artisan, dans ce second cas, la cuisine se confond très souvent avec la boutique ; chez le maître-cordier François Ruf, "un bâtiment pour faire des joucles [*sic.*] de cordes" et d'autres outils liés à l'activité de l'artisan trônent dans la cuisine<sup>347</sup>, alors que les articles du tailleur d'habits Antoine Comte se confondent tous sans aucune mention des différentes pièces par les experts<sup>348</sup>.

Cette spécialisation des pièces fut peut-être incompatible avec la vie rurale et le besoin constant de la paysannerie d'exploiter l'espace au maximum de son potentiel. Nous reviendrons sur cette optimisation de l'espace lorsque nous traiterons de la table rurale ; mais le constat de Benoît Garnot sur une hausse du nombre de pièces dans les milieux d'agricultures durant le XVIII<sup>e</sup> siècle est un point de départ intéressant<sup>349</sup>. Certes l'espace moyen disponible par habitant augmente, mais il augmente parce que la natalité baisse, et parce que, dans le cas des inventaires après-décès, les enfants majeurs sont partis<sup>350</sup> ; la superficie et l'espace disponible dans les maisons a sensiblement peu crû, et la nécessité de s'adapter à l'espace avec des articles parfois encombrant a incité à la polyvalence des pièces, et notamment de la cuisine, pièce de vie centrale. Un constat largement soutenu par les rares bâtisses où la spécialisation des pièces est claire et nette ; autrement dit, le château seigneurial de Ennemond François Chapuis qui compte au moins 26 pièces<sup>351</sup>, et de manière plus humble dans les milieux de la bourgeoisie ou du clergé. Ainsi la spécialisation des pièces, la naissance de l'intime, et de la cuisine en tant que pièce uniquement liée à la préparation de plats, se fondent sur deux principaux points : le privilège d'une bâtisse à la superficie vivable importante et le rang social. Le second était déjà présenté par Joël Cornette pour qui les changements concernaient d'abord et surtout les milieux privilégiés de par la nécessité de représenter son rang par l'apparence<sup>352</sup>.

---

<sup>347</sup> ADI, 3E10163, 15 mai 1737, IAD, n°1

<sup>348</sup> ADI, 3E34907, 20 mai 1747, IAD, n°3

<sup>349</sup> Tentative d'estimation du nombre de pièces/ménage en fonction des CSP en annexes n°30

<sup>350</sup> GARNOT, Benoît, "Logement populaire au XVIII<sup>e</sup> siècle : l'exemple de Chartres, *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 1989, tome 36 n°2, pp.185-210

<sup>351</sup> ADI, 3E34907, juin 1748, IAD, n°134

<sup>352</sup> CORNETTE, Joël, "La révolution des objets (...)", *op. cit.*

Alors pourquoi la cuisine apparaît-elle comme clairement définie aux yeux des experts malgré sa pluralité ? On peut émettre l'hypothèse que c'est parce que la cuisine symbolise une forme de finalité à la vie rurale. Les travaux dans les prés, dans les vignes, dans le jardin nourrissent constamment la cuisine ; les réserves cumulées dans caves et greniers servent en grande partie à l'alimentation du foyer ; et cela même si elles s'amenuisent au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle face à la croissance des ventes<sup>353</sup>. De la même manière, la cuisine fut hautement statutaire de par sa primauté dans la maison, elle fut la pièce par laquelle on entrait dans la chaumière : chose que l'on constate dans les procédures où la porte d'entrée donnait en effet sur la cuisine, première pièce généralement inventoriée par les experts. Elle octroie aussi des statuts ; la maîtresse de maison s'érige en cuisinière dans ce cadre et endosse pleinement son rôle de nourricière au sein de la famille, l'homme quant à lui laisse son travail dehors en passant le seuil pour entrer dans une phase de repos, à l'exception des artisans ayant investi la cuisine comme boutique et atelier.

Ainsi, la cuisine est hétéroclite, elle prend des formes variables, c'est une pièce de vie qui transcende son espace à travers les multiples activités et usages que l'on en fait. Pourtant, dans sa finalité, elle retourne toujours à l'essentiel avec une certaine continuité, elle est l'unique cœur nourricier du foyer et draine les denrées alimentaires essentielles à la tenue de son statut. Ce n'est pas innocemment qu'elle porte la même dénomination que la pratique en elle-même.

## II. Pratiques et modes : de la cuisine traditionnelle à la distinguée

### 1. Les goûts et les pratiques communes en ruralité

Au cours de notre étude, des dénominateurs communs à l'ensemble de notre cadre rural ont émergé, et notamment en ce qui concerne les goûts. Si nous avons mentionné une hiérarchie sociale à travers certaines consommations, notamment de tels fruits, de tels légumes ou encore de la viande et du poisson ; certains usages, et certains goûts (en excluant toute considération sur les écarts qualitatifs des denrées) installent une certaine continuité dans la société nord-iséroise. Les fameuses herbes potagères aromatiques ne furent pas l'unique point commun à la cuisine des grands et des plus humbles. Nous essaierons donc de donner une autre dimension aux produits du terroir énoncés précédemment en nous penchons sur les

---

<sup>353</sup> *Ibid.*

denrées ayant pu influencer leur parfum, et rendre toute sa particularité à des préparations monotones dans leur forme.

Les matières grasses eurent largement un rôle aromatique au cours de la modernité, et cela malgré leur usage pour graisser le fond des pots ou des poêles ; d'autant plus que certaines comme le beurre ou les graisses animales pouvaient être dégustés simplement sur une tartine de pain. La cuisine rurale nord-iséroise se dessine alors comme caractérielle, notamment parce que l'huile de noix dominait naturellement en termes de quantité (29,28 %) <sup>354</sup>, conséquence d'une arboriculture des noyers importante faisant de la noix une denrée aisément accessible et commune sur le territoire. C'est ainsi que nous retrouvons naturellement des "pains de noix", blocs de fruits à coque obtenus suite à leur pressurage, comme chez Henry Point, seigneur de Pajay où le dit pain s'élève à un poids d'une trentaine de livres <sup>355</sup> (soit une douzaine de kilogrammes). L'usage domestique de cette huile est d'ailleurs confirmée par l'expertise des biens de François Ruf où l'huile de noix est bel et bien "à l'usage du ménage <sup>356</sup>". Un usage gustatif et aromatique si l'on estime le fort goût qu'elle apporte aux préparations (soupes, bouillies, salades, etc.) et surtout la fragilité de l'huile de noix face à la chaleur <sup>357</sup>.

Face à elle, l'huile d'olive apparaît comme une exception au milieu du paysage nord-isérois, seul l'aubergiste Jean Cumin semble en faire l'usage puisqu'il conserve 0,7 litre de celle-ci dans son établissement <sup>358</sup>. Cette denrée répondait sûrement à un achat puisque habituellement triomphante dans la cuisine méditerranéenne ; le climat local apparaît peu favorable à la culture de l'olivier, de ce fait, nous avons observé aucune oléiculture dans nos inventaires.

Face aux graisses végétales, les graisses animales, du lard qui nourrit le bouillon plusieurs repas au supposé saindoux ("graisse blanche"), sont mentionnées à cinq reprises <sup>359</sup>. C'est ainsi que l'on observe que les graisses de provenance animale existent aussi dans le

---

<sup>354</sup> L'huile de noix n'est pas la plus citée, mais on la retrouve plus abondamment en volume. Parallèlement, une grande partie des huiles de ménage nous échappe, soit par non-spécification du type huile, soit par absence d'huile dans les diverses cruches, urnes, pierres destinées à leur conservation

<sup>355</sup> ADI, 16B569, 17 mai 1758, IAD, n°2

<sup>356</sup> ADI, 3E10163, 15 mai 1737, IAD, n°1

<sup>357</sup> Nous excluons toutefois pas son usage pour les cuissons à l'époque

<sup>358</sup> ADI, 3E7508, 9 septembre 1758, IAD, n°1

<sup>359</sup> 2 morceaux de lard, 3 pots de graisse blanche

paysage rural. Parallèlement, l'activité laitière a poussé à la consommation de beurre comme nous l'avons mentionné précédemment, s'adaptant aussi bien pour les cuissons que pour nourrir la soupe, la bouillie ou le pain. Une denrée finalement passe-partout et en plein développement alors que les graisses purement animales tendent à être moins employées dans le paysage culinaire français (tout du moins dans la théorie) ou à être consommées de manière plus localisée en France. Mais ce beurre, quel procédé subissait-il pour être conservé ? Question importante pour mieux saisir son goût. Si en Bretagne, pays exempté de gabelle, il est salé<sup>360</sup>, nous n'avons aucune description permettant de retranscrire cet usage au Nord-Isère. Les ruraux étaient-ils condamnés à le manger rance comme le pense l'historien René-Jean Bernard<sup>361</sup> ? Sans exclure l'influence de facteurs divers dans la péremption du beurre de notre part, les Nord-Isérois semblaient avoir trouvé une solution pour en assurer la conservation sans abuser de sel. En effet, nous avons retrouvé de nombreuses mentions de "beurre fondu" ou "beurre cuit" tout au long des expertises. Un processus qui consistait à clarifier le beurre comme l'on dit aujourd'hui en le chauffant à basse température puis d'en enlever l'écume, les impuretés : "*Il se gardera pendant deux ans entiers, quoiqu'on n'y ait point mis de sel*" nous assure-t-on dans *L'Encyclopédie*<sup>362</sup>. Au-delà du caractère conservateur, ce processus garantit un plus haut point de fumée<sup>363</sup> au beurre, et donc un usage plus aisé pour les cuissons.

Cependant, contrairement aux précédentes sources de graisse précédentes, au beurre, et à l'exception d'un peu de graisse blanche chez un laboureur<sup>364</sup>, graisser sa cuisine avec des denrées purement animales et notamment du cochon apparaît comme un privilège bourgeois, clérical et seigneurial ; soutenant un peu plus la thèse d'une consommation carnée élitaires dans notre cadre rural.

De plus, pour continuer sur cette consommation carnée, l'usage du lard, ainsi que la conservation des quelques jambons en notre possession, n'est permis que par une autre denrée : le sel. En effet, il endosse autant un rôle d'exhausteur de goût que d'agent conservateur et il est primordial dans les usages, et cela depuis l'Antiquité. Indispensable à la conservation des aliments par salaison ou saumure, ou encore à l'alimentation des bêtes comme le laisse suggérer "la bachasse pour donner du sel au brebis<sup>365</sup>" dans le grenier d'un fermier dizimolan. Il est alors

---

<sup>360</sup> D'ALEMBERT, DIDEROT, *op. cit.*, p.217-219

<sup>361</sup> BERNARD, Jean-René, "L'alimentation paysanne en Gévaudan au XVIII<sup>e</sup> siècle", *Annales*, année 1969, tome 24 n°6, p. 1455

<sup>362</sup> *Ibid.*

<sup>363</sup> Point de fumée : température à partir de laquelle la matière grasse peut se dénaturer ou brûler

<sup>364</sup> ADI, 3E10163, 27-30 juin 1744, IAD, n°6

<sup>365</sup> ADI, 3E34897, 27 mai 1751, IAD



logique de retrouver “cinq tupines” dans ce même ménage, c’est-à-dire des pots en grès pour saler le cochon<sup>366</sup> ou encore un saloir dans la maison curiale de Pact<sup>367</sup>. Nous retrouvons cet usage nécessaire du sel pour les consommations carnées ailleurs à travers deux saloirs clairement identifiés<sup>368</sup>. Toutefois, le lard est seigneurial<sup>369</sup> ou bourgeois, les jambons sont seulement remarqués auprès d’un seigneur<sup>370</sup>, d’un aubergiste<sup>371</sup> ou d’un laboureur<sup>372</sup>. La salaison des chairs est par conséquent une pratique peu populaire à première vue.

L’usage plus généralisé du sel est toutefois perceptible. Nous comptons 17 salières, auxquelles s’ajoutent quelques chaises à sel (celles-ci servaient autant de meuble de rangement que de planque pour le sel lors du passage des gabelous) et des piles-sel<sup>373</sup>. Mais d’autres ménages sont dépourvus de ces objets, mais cela condamne-t-il réellement l’absence de sel dans ces mêmes lieux ? Cette fois-ci, contrairement au sucre, les 700 grammes de sel chez Joseph Comte<sup>374</sup> ou les 6 kilogrammes gardés par le laboureur Alexandre Billier<sup>375</sup> sont en lien avec des objets. Mais nous pouvons estimer, à travers la présence de salières jusque chez les journaliers, que le sel est une denrée plutôt répandue dans les milieux ruraux nord-isérois, peut-être complété quelquefois par du salpêtre. D’autant plus que le Dauphiné est un pays de petite gabelle<sup>376</sup>, la consommation y était donc plus décomplexée malgré la fiscalité sur le sel et une dépendance vis-à-vis des greniers à sel. Le sel a ainsi nourri les salaisons et les préparations locales, certes avec parcimonie, mais pas aussi importante que celle qui guidait les généralités soumises à la grande gabelle.

Le poivre s’érige comme l’un des rares aromates palpables au cours de notre étude. Originaire d’Asie du Sud-Est et d’Inde, il émergea dans la cuisine occidentale sous la Rome antique ; et on peut noter qu’il résulte alors une certaine constante dans l’usage qu’en ont fait les Européens. Dès lors, des objets liés à la baie noire sont identifiables dans les intérieurs nord-isérois, mais de manière très ponctuelle. L’aubergiste Jean Cumin possédait par exemple une

---

<sup>366</sup> Nous voyons là l’un des rares contre-arguments à une consommation de viande purement élitaires, quoique ce fermier ait une vie plus qu’honnête

<sup>367</sup> 3E6094/2 - n°2 & 4

<sup>368</sup> Mais combien de bennes, bassines et autres contenants ordinaires ont servi de saloir aux ménages ?

<sup>369</sup> ADI, 16B569, 17 mai 1758, IAD, n°2

<sup>370</sup> *Ibid.*

<sup>371</sup> ADI, 3E7508, 9 septembre 1758, IAD, n°1

<sup>372</sup> ADI, 3E13039, 23 février 1756, IAD, n°86

<sup>373</sup> C’est un mortier pour piler le sel

<sup>374</sup> ADI, 3E18891, juillet 1766, IAD, n°35

<sup>375</sup> ADI, 3E28427, 12 mai 1755, IAD, n°51

<sup>376</sup> Gabelle : fiscalité sur le sel

poivrière<sup>377</sup>, comme le laboureur Alexandre Billier<sup>378</sup> ou le journalier Claude Robin<sup>379</sup> ; on retrouve aussi un moulin à poivre chez ce même aubergiste<sup>380</sup>, un laboureur de Saint-Chef<sup>381</sup> et le curé Louis Allegret<sup>382</sup>. La consommation de poivre pour aromatiser la cuisine parcourait vraisemblablement l'ensemble de la société, d'une élite cléricale à un simple journalier. D'autant plus, que si nous comptons seulement six objets en lien avec le poivre, la matérialité spécialisée ne semble pas être une condition *sine qua non* à l'usage de poivre ; à Cozance, en 1712, la veuve Françoise Guichelet possédait "quelques onces de poivre" sans pour autant détenir une poivrière ou un moulin<sup>383</sup>. Nous pouvons, de ce fait, suggérer que les mortiers-pilons pouvaient aussi permettre de moudre les grains de poivre, ou encore que les baies furent mises entière pour infuser dans le bouillon. Une suggestion qui permettrait de combler les lacunes de notre source, mais qui reste purement théorique. Par ailleurs, les inventaires après-décès ont pu occulter l'usage d'autres aromates tel que les clous de girofles, les baies de genièvre - des épices qui ont su rester ancrées dans la cuisine française quand d'autres sont tombées en désuétude (par exemple le safran<sup>384</sup>)-, ou encore des plantes vivaces telles que le poivre des murailles, l'ail des ours, et cetera. Aujourd'hui encore, de nombreuses épices sont ignorées dans les classiques de la cuisine française, alors que le sel, le poivre, ou encore les clous de girofle ressortent de par leur longévité et leur place dominante.

Pour poursuivre, conséquence d'une production vinicole domestique, les ménages ont su trouver l'acidité dans le vinaigre. Ce dernier prend part dans la préparation de vinaigrettes pour la salade ou de sauces plus élaborées. Une denrée qui découle du contact du vin avec l'oxygène et qui pouvait être la conséquence d'une fabrication volontaire, ou involontaire lorsque le vin tourne malheureusement au vinaigre. Il y a ainsi neuf "vinaigrières" ou "baril à tenir le vinaigre" sur l'ensemble de nos inventaires, autant dans des intérieurs nobles que dans ceux de laboureurs, de fermiers, ou d'un journalier. Le fait que le vinaigre traverse les classes au sein de notre panel conforte un peu plus la primauté du vin en Nord-Isère puisque la viticulture est primordiale pour en assurer la conception. Parallèlement, à moins que notre

---

<sup>377</sup> ADI, 3E7508, 9 septembre 1758, IAD, n°1

<sup>378</sup> ADI, 3E28427, 12 mai 1755, IAD, n°350

<sup>379</sup> ADI, 3E18478, 10 février 1772, IAD, n°100

<sup>380</sup> *Ibid.*

<sup>381</sup> ADI, 3E13039, 23 février 1756, IAD, n°86

<sup>382</sup> ADI, 3E6094/2, 27 septembre 1762, IAD, n°2 et 4

<sup>383</sup> ADI, 3E7492, 26 août 1712, IAD, n°33

<sup>384</sup> ou la cannelle en dehors des préparations sucrées

source nous induise en erreur, la considération pour le vinaigre dans les expertises conforte la thèse d'un recul du verjus, jus acide à base de raisins non mûris, dans la cuisine française. Tout cela nous amène à penser que l'idéal chrétien s'étend dans l'alimentation rurale jusque dans les assaisonnements à travers le vinaigre, dérivé dudit "sang du Christ".

Ainsi, à travers l'approche des assaisonnements, nous saisissons sur le vif certaines saveurs d'antan en ruralité, le caractère de l'huile de noix pour relever avec force les plats, la place grandissante d'une saveur plus douce<sup>385</sup> avec le beurre qui s'élève parmi les graisses animales, dont l'accessibilité n'est que très partielle (nécessité d'avoir les moyens suffisants pour assurer une activité laitière ou l'achat des matières) et qui s'adapte autant à un rôle d'exhausteur de goût que de graisse de cuisson.

Concernant le sel, il s'avère essentiel bien évidemment dans l'alimentation, humaine comme animale, son rôle comme agent conservateur autant que comme assaisonnement en font un pilier de la cuisine européenne, française, et donc nord-iséroise ; et cela même si la fiscalité en fait une denrée inégalement accessible et très souvent dépendante de circuits économiques. De même que le poivre, là encore lié à du marchandage et à une circulation commerciale. La place de ce dernier est plus discrète, plus superflue, pourtant, c'est la seule épice perceptible, démontrant un statut particulier.

Enfin, l'acidité semble elle aussi recherchée dans la cuisine rurale nord-iséroise, à moins que ce goût pour le vinaigre se soit développé suite au nécessaire besoin de réemployer les vins ayant tourné. Vinaigre et vinaigrette ont donc relevé les plats des ruraux, à tel point que les restes de pot-au-feu et de ragoûts de viande furent même réinterprétés froids, agrémentés d'une acidité<sup>386</sup> qui rappelle la sauce ravigote dans les ménages consommant de la chair.

Peut-être que nos ancêtres ne subissaient pas autant leur repas que ce que l'opinion commune entend. Face à l'usage d'assaisonnements, de graisses et la diversité possiblement offerte par le potager, la paysannerie nord-iséroise a pu adapter quelque peu sa cuisine à des goûts au cours d'un siècle où s'installe une (fragile) stabilité alimentaire. Nous sommes bien loin de l'abondance, de la sécurité alimentaire, d'une ouverture culinaire illimitée puisque la monotonie du régime alimentaire persiste chez les plus humbles ; mais tout de même, au milieu du rance, du rassis et de saveurs fortes en bouche, n'y avait-t-il pas une place pour cuisiner ? Une possibilité d'associer des saveurs, de faire émerger une cuisine régionale ou ne serait-ce

---

<sup>385</sup> À défaut d'être salé

<sup>386</sup> FERRIÈRES, Madeleine, *Nourritures Canailles*, op. cit., p.326-327

que familiale, et cela même dans les ménages les plus humbles. La cuisine dépassait peut-être la fatalité qu'on lui prête pour cette époque.

## 2. Vers une petite révolution : de nouvelles manières de cuisiner

L'essor nouveau de la gastronomie française auprès de la Cour et des grandes maisons, s'accompagnant de l'émergence de quelques maîtres-queux<sup>387</sup>, a permis la mutation des manières de cuisiner au cours de la modernité<sup>388</sup>. De plus, durant des siècles, des métiers de bouche et des professionnels de l'alimentation ont perfectionné des techniques pour accommoder divers produits, tels que les pâtés de viande du pâtissier. À première vue, la société rurale ne semble pas être le destinataire de préparations plus élaborées ; pourtant, le XVIII<sup>e</sup> siècle suggère de nouvelles pratiques et la pénétration de la cuisine avec un grand "C" dans quelques ménages. Est-ce que de nouvelles postures, de nouveaux mets, des préparations plus variées s'imposent au cours de la modernité ? Et faisons-nous face à une homogénéité du phénomène pour l'ensemble des classes sociales ?

Tout d'abord, parmi les objets renouvelant les manières de cuisiner, nous identifions le réchaud dont la présence est avérée dans une dizaine de ménages nord-isérois. Ce dispositif, alimenté probablement par du bois ou des braises de la cheminée, permettait de cuire des aliments à une hauteur plus raisonnable pour les corps. De ce fait, le réchaud ne révolutionne pas la manière de cuisiner, il s'avère très dépendant de la cheminée à l'époque et il remplit souvent la seule fonction de conserver doucement la chaleur des plats en attendant le service. Certes la cuisinière se relève, mais que pour un temps, elle se doit encore de compter sur la cheminée, autant pour nourrir l'ustensile en chaleur que pour cuisiner en quantité. De plus, l'objet n'est pas une nouveauté de son temps, nous retrouvons des réchauds dans des milieux modestes dès le début du XVIII<sup>e</sup> siècle comme chez le laboureur Mathieu Coinde, où la procédure datant du 6 août 1712 témoigne de la présence précoce de ce type d'équipement<sup>389</sup>. Bien que non-essentiel et peu courant, le réchaud ne s'avère pas inaccessible aux ménages les plus modestes, nous en retrouvons deux dans des intérieurs de journaliers<sup>390</sup>.

---

<sup>387</sup> C'est-à-dire des chefs de cuisine

<sup>388</sup> QUELLIER, Florent, *La table des Français, op. cit.*, p. 13

<sup>389</sup> ADI, 3E7492, mai 1710, IAD, n°109

<sup>390</sup> ADI, 3E13039, 22 mars 1753, IAD, n°11

Ensuite, quant aux potagers et aux fourneaux, ce sont de nouvelles sources de chaleur dans la cuisine ayant comme seule fonction les cuissons de plat. Le premier est un ouvrage très souvent en maçonnerie, pouvant être carrelé ou troué sur le dessus, et qui s'érige au début du siècle malgré son existence depuis le XVII<sup>e</sup> siècle pour répondre à la nécessité de cuissons plus précises et l'émergence de recettes plus techniques puisqu'il permet un meilleur contrôle de l'intensité de cuisson, et au cuisinier d'être désormais debout. Si l'on en croit l'expertise faite pour le potager de Joseph Comte à Aoste, le potager est nourri par les braises et les cendres pour offrir de la chaleur puisqu'il s'y trouve "un endroit pour mettre les cendres"<sup>391</sup>. Ces deux installations s'avèrent toutefois très inaccessibles en ruralité, le potager ou les fourneaux, ne semblent pas accessibles à l'ensemble des classes sociales ; il s'aperçoit plutôt dans les milieux seigneuriaux, cléricaux, bourgeois. Face à ce constat, seul le laboureur Chevenet<sup>392</sup>, toutefois bien loin de la modestie, et la veuve d'un artisan-tisserand<sup>393</sup> font office d'exception. L'émergence de ce concurrent à la cheminée est donc liée à des milieux plus sensibles à une cuisine élaborée, à laquelle s'ajoute bien évidemment la capacité financière ou matérielle à sa conception. Si nous laissons la porte ouverte à une présence plus répandue du potager, de par l'exception de celui d'une veuve aostienne, et le prolongement parfois naturel du potager avec la cheminée ou les murs, il semble plus concret d'affirmer que se mettre aux fourneaux reste concrètement un privilège des gens aisés.

Pour poursuivre, la casserole, ustensile profond à queue, est un marqueur essentiel d'une cuisine qui s'institutionnalise autant qu'elle se précise techniquement. Notamment utile à la confection des sauces, des jus et autres réductions, elle s'élève dans les inventaires après-décès au nombre de 13, et se répartit entre cinq intérieurs. Loin de vivre dans l'austérité, les laboureurs Dupuy<sup>394</sup> et Chevenet<sup>395</sup> ne font pas office de contre-argument à un usage de l'ustensile dans les maisons des honnêtes gens. Mis à part eux, les casseroles furent l'apanage des seigneurs, des clercs... et d'un aubergiste<sup>396</sup> privilégiant une cuisine loin d'être misérable d'après le prisme de la matérialité et du statut social. Les sauces, à l'échalote, piquante, à l'ail, au coulis et aux herbes, etc., qui accompagnent les divers morceaux de viande ou de poisson dans *La cuisinière bourgeoise* de Menon prirent probablement naissance ou se perfectionnèrent dans

---

<sup>391</sup> ADI, 3E18891, juillet 1766, IAD, n°35

<sup>392</sup> ADI, 3E13039, 23 février 1756, IAD, n°86

<sup>393</sup> ADI, 3E18891, janvier 1768, IAD, n°1

<sup>394</sup> ADI, 3E18478, 20 novembre 1783, IAD, n°216

<sup>395</sup> *op. cit.*

<sup>396</sup> ADI, 3E7508, 9 septembre 1758, IAD, n°1

l'ustensile à queue, et s'installèrent progressivement dans les milieux ruraux aisés, influencés probablement par les expériences culinaires vécues en milieu urbain, ou dans les cours nobles ou notables. Et si le plaisir de cuisiner s'installe chez certains nobles depuis Louis XV, ce sont très sûrement les humbles domestiques qui ont porté une fonction quasi-professionnelle de cuisinière dans les maisons de campagne des plus nobles :

*“Les cuisinières qui n'auront point les qualités expliquées ci-dessus doivent travailler à les acquérir, & les maîtres à conserver à leur service celles qui les auront”<sup>397</sup>.*

Nous avons déjà abordé la sensibilité de la cuisine bourgeoise à des plats plus variés ; une variété bien évidemment possible par une ouverture à un nombre plus important de denrées grâce à une richesse agraire ou financière accrue. L'habitude de la viande et du poisson a par exemple orienté les milieux aisés vers les plaisirs de la chair rôtie, grillée, des procédés peu économes dans les mentalités de l'époque. Parallèlement, la batterie de cuisine du chanoine Claude Abel faisait état de viandes apprêtées en ragoût<sup>398</sup>, pourrions-nous dire de manière plus ragoûtantes que les rares bas-morceaux de viande bouillies dans le pot des plus humbles ? La matérialité caresse sûrement la cuisine exprimée par Menon.

Et si “la cuisine du réchauffé<sup>399</sup>” à la bourgeoise ou non n'est pas identifiable dans les inventaires après-décès, se confondant avec les premiers effluves sortant des pots, des marmites, et des honnêtes casseroles, de même que la préparation des restes froids comme celle du salpicon ; la cherté des chairs a forcément influencé les pratiques culinaires, autant pour accommoder les restes que les morceaux ingrats. Les quelques pièces de terrines ou de tourtières identifiées dans nos expertises font état de la confection de chairs (avec herbes ou légumes) de première fraîcheur ou de seconde main en pâte ou terrine<sup>400</sup>, une pratique élitaire encore une fois, même si les couteaux à hacher la viande furent quant à eux plus démocratisés si l'on en croit le large éventail social en détenant un<sup>401</sup>. Ainsi, si hacher la viande pour en faire des pâtés<sup>402</sup> restait un savoir-faire complexe monopolisé par les pâtisseries, la préparation plus élaborée des chairs était désormais à la portée des maisons nobles et bourgeoises bien que le

---

<sup>397</sup> MENON, *La cuisinière bourgeoise*, Paris, Guillyn, 1746, p. VII

<sup>398</sup> ADI, 3E13039, 14 décembre 1756, IAD, n°124

<sup>399</sup> FERRIÈRES, Madeleine, *Nourritures canailles*, *op. cit.*, p. 334

<sup>400</sup> Soulignons le “puissant moteur de promotion de la cuisine régionale” qu'étaient les terrines au XVIIIe siècle ; dans FIGEAC, M. (dir.), *L'Ancienne France au quotidien*, Paris, Armand Colin, 2014

<sup>401</sup> Ce qui permet au doute de persister concernant la répartition sociale de la consommation de viande

<sup>402</sup> Nos pâtés-croûtes actuels pour faire un parallèle bien que légèrement anachronique

four fut probablement un frein à sa quotidienneté, il était alors nécessaire d'en demander la cuisson à un professionnel en possession d'un fournil contre quelques sous<sup>403</sup>.

Passons ensuite aux desserts qui ne sont pas en reste dans la cuisine rurale. Au-delà des tourtes salés, les tourtières déjà identifiées ci-dessus pouvaient permettre la confection de tourtes sucrées ou de tartes à base de fruits frais, de confiture<sup>404</sup> ou de gelée. Pour rester dans les pâtisseries sucrées, la seigneurie de Bienassis semble avoir eu une préférence pour les gaufres, nous relevons deux gaufriers<sup>405</sup>, uniques dans notre panel. Si la gaufre a théoriquement une dimension populaire<sup>406</sup> durant la modernité, elle se perfectionne et s'anoblit dans les milieux aisés. Parallèlement, la présence de compotiers dans les biens du seigneur de Bienassis<sup>407</sup> et du médecin aostien Louis-Joseph Durand<sup>408</sup> démontre un réel goût bourgeois pour les fruits en compote. Un goût qui pouvait s'étendre à l'ensemble de la population à travers la caramélisation de fruits moins nobles dans la cendre, dans un pommier<sup>409</sup> ou dans un chaudron. Ici, la présence de plats pour présenter joliment ladite compote soutient la thèse que cette dernière soit plus élaborée et aux ingrédients à la symbolique sociale forte, rappelant finalement la dissension entre les confitures sucrées nobles et celles des modestes mentionnée précédemment.

Cette approche d'une potentielle révolution dans les pratiques culinaires a finalement mis en exergue le probable accroissement de l'écart entre la cuisine noble, bourgeoise, et celle des milieux plus humbles. Nous avons identifié de nombreuses manières de cuisiner, un renouvellement du champ des possibles dans la cuisine rurale, mais rien ne permet d'en affirmer la quotidienneté, ni même une ouverture à l'ensemble de la population. Il ne reste alors que les humbles domestiques, les coqs de village, et peut-être un aubergiste, pour assumer un rôle dans la transmission de cette nouvelle cuisine, sans pour autant qu'elle puisse être reçue ou exécutée par des ménages en manque de ressources matérielles et alimentaires. Seuls les cuisinières des

---

<sup>403</sup> À moins d'avoir accès à un four "individuel" sur sa propriété

<sup>404</sup> Nous avons déjà fait état de la fabrication domestique de confitures : avec du sucre raffiné et des beaux fruits pour les nobles et les bourgeois ; avec du miel et des fruits moins prestigieux, voire abîmés pour les plus humbles

<sup>405</sup> ADI, 3E34907, 19 juin 1748, n°22

<sup>406</sup> Une dimension que nous ne saisissons pas dans nos inventaires

<sup>407</sup> *op. cit.*

<sup>408</sup> ADI, 3E18890, 30 et 31 mars 1785, IAD, n°6

<sup>409</sup> Petit ustensile de fer ou de terre pour faire cuire les pommes (<https://www.cnrtl.fr/definition/pommier>)

milieux aisés et les professionnels de la cuisine se relèvent désormais pour cuisiner, quand la simple ménagère courbe encore l'échine.

En accompagnant experts et notaires dans les procédures d'inventaire, nous avons pu croquer partiellement la cuisine en tant que pièce à vivre ; un lieu qui est loin d'assumer seulement les fonctions nourricières, à l'image de l'humble ménagère pourrions-nous dire. Seuls les intérieurs des gens aisés séparent plus clairement la cuisine des autres activités... et encore, il reste des résidus de ces dernières quand certaines pratiques culinaires se délocalisent en parallèle dans des lieux annexes. La cuisine est ainsi bien plus spécialisée dans la théorie que dans la pratique ; ce qui n'exclut pas sa place centrale dans la vie de la maison, du moins des modestes, confortée par la cheminée, essentielle à la cuisine et à la vie quotidienne des ruraux.

Cette même cheminée conditionnait la cuisine rurale de l'ensemble des catégories socio-professionnelles ; l'absence de description de cheminée dans certains ménages fut donc compensée au cours de notre étude par la très commune crémaillère et les nombreux appareils liés intimement à la cheminée tel que les chaudrons, les pots, les broches. Et si nous avons trouvé des dénominateurs communs en termes de condiments et d'assaisonnements dans le milieu rural ; les inégalités apparaissent accentuées avec l'essor de nouvelles technologies, et une "cuisine bourgeoise" plus élaborée, plus variée dans le fond comme dans la forme. Si les pratiques traditionnelles sont quelque peu bousculées, elles le sont surtout dans les cadres les plus propices, autrement dit, les plus riches. Une cuisine de plus en plus présentable se développe dans les hautes sphères rurales, quand la matérialité fait état d'un misérabilisme culinaire dans les humbles maisons. Il ne reste plus qu'à voir si les tables des uns et des autres furent du même acabit, et de saisir dans quel cadre s'impose le repas.



## Chapitre VII : L'encadrement du repas rural

Suite logique des longues heures de cuisine, le repas est un rendez-vous essentiel dans la vie du ménage, la vie sociale. Toutefois, la prise de repas diffère d'un lieu à l'autre, et s'avère conditionnée par l'appartenance à un rang social. À la Cour du Roi, l'étiquette a par exemple imposé des règles de bienséance qui guident la vie des souverains ; une étiquette renforcée par Louis XIV (1649-1715), les repas du Roi Soleil se faisaient en public avec une mise en scène de la table et du service. Et si Louis XV (1715-1774) privilégia les repas intimes aux cérémoniels ; les pratiques maniérées et la mise en scène de la table se diffusèrent dans la noblesse, largement soutenues par l'essor de nombreux objets de table et la naissance d'une société de consommation ; mais les milieux populaires s'avèrent-ils sensibles ou étrangers à cette codification du repas ? Parallèlement, le lieu du repas inspire lui aussi de nouvelles manières de manger quand il conforte d'autres individus dans une certaine austérité. Nous vous invitons donc à passer à table pour comprendre comment a évolué le cadre du repas rural au XVIII<sup>e</sup> siècle, en abordant les différents lieux soumis à la prise de repas, puis en analysant la table en elle-même, des objets au divers comportements qu'ils influent.

### I. Le lieu du repas : entre mouvance et fixation

#### 1. Manger chez soi : de l'unique pièce à vivre à la chimérique salle à manger

Les intérieurs ruraux font preuve d'une mouvance constante au cours de l'Ancien Régime, aucun meuble n'a une place définie et définitive, et la disposition de la pièce varie en fonction des besoins, des saisons, des moments de la journée... bref, du quotidien. À partir de ce postulat, il est, au premier abord, difficile de définir avec certitude le lieu du repas dans la maison rurale.

De ce fait, la position de chaises ou de la table dans les maisons est-elle un réel indice concernant la pièce réservée au repas ? La salle à manger n'est ressortie d'aucun inventaire, seule la "salle du château" du seigneur de Bienassis<sup>410</sup> peut suggérer une fonction pour les repas cérémoniels à la vue de la vaisselle et des plats de service entreposés. Toutefois, impossible d'y déceler la moindre table au milieu de cette pièce ; et pour cause, Ennemond François Chapuis

---

<sup>410</sup> ADI, 3E34907, juin 1748, IAD, n°134

ne dérogerait pas à la règle constatée par l'historien Florent Quellier selon laquelle “dans les milieux aristocrates a été conservée l'habitude médiévale de dresser la table sur des tréteaux”<sup>411</sup> puisque son grenier accumulait “aix” (ais<sup>412</sup>), plateaux de bois ou encore tables amovibles, ces dernières étant “sans pieds” ou “avec [ses] pieds pliants”<sup>413</sup>. Cette manie de faire dresser la table est la conséquence “d'un mode de vie nomade”<sup>414</sup>, une partie de la seigneurie provinciale détenant plusieurs lieux de résidence ou l'habitude de se mouvoir sur un territoire élargi.

La table fixe n'est toutefois pas exclue du mode de vie des élites ; dans le château de Bienassis, nous les retrouvons ponctuellement dans les chambres et les cabinets<sup>415</sup>. Un phénomène que l'on peut étendre aux intérieurs cléricaux et bourgeois ; deux tables en menuiserie avec tiroir trônent dans la chambre du premier prêtre de l'église collégiale de Saint-Chef<sup>416</sup>, quand trois tables dont l'une mobile se situent dans une chambre “ou un cabinet” du médecin Aostien<sup>417</sup>. Bien évidemment, ces tables ne sont peut-être pas liées à la prise du repas ; mais la présence d'une cheminée dans chacune des chambres du château d'Ennemond François Chapuis a pu être un facteur notable dans la naissance de l'intime (privatisation des pièces, émergence de cabinets intimes) et la délocalisation du repas, d'autant plus que la cuisine ne remplit qu'une fonction nourricière et non pas celle de pièce de vie dans la demeure seigneuriale de Bienassis<sup>418</sup>.

Nous retrouvons finalement l'essentialité de la cheminée dans la vie quotidienne rurale ; au-delà de l'argument qu'elle représente dans la naissance de l'intime auprès de la noblesse provinciale la plus prestigieuse, la cheminée fut probablement un pôle d'attraction majeur pour dresser la table des plus humbles. Ici encore, le fait qu'elle fut l'unique source de chaleur de la quasi-entièreté des foyers de notre panel motive la thèse selon laquelle la paysannerie mangeait près du feu durant l'hiver, pour s'en éloigner durant les beaux jours<sup>419</sup>. Le repas paysan s'avère ainsi être un juste milieu entre stabilité et mobilité : la pièce à vivre, là où la ménagère cuisine, s'avère être l'unique lieu assigné à la prise de repas si l'on se base sur cette attraction envers la

---

<sup>411</sup> QUELLIER, Florent, *La table des Français*, *op. cit.*, p.108

<sup>412</sup> C'est-à-dire des planches

<sup>413</sup> ADI, 3E34907, *op. cit.*, n°22

<sup>414</sup> *Ibid.*

<sup>415</sup> *Ibid.*

<sup>416</sup> ADI, 3E13039, 14 décembre 1756, IAD, n°124

<sup>417</sup> ADI, 3E18890, 30 et 31 mars 1785, IAD, n°6

<sup>418</sup> ADI, 3E34907, juin 1748, IAD, n°134

<sup>419</sup> Une thèse que nous retrouvons dans QUELLIER, Florent, *La table des Français*, *op. cit.*, p.101

cheminée, nécessaire pour survivre au froid et s'éclairer ; pourtant en parallèle, la table rurale semble se déplacer aux quatre coins de la pièce quand il est possible de profiter de la chaleur et de la lumière naturelle.

Cette mouvance du repas dans la pièce de vie, elle est aussi le fruit de cette pluralité des activités déjà abordée lors de notre étude de la cuisine en tant que pièce. Les meubles et les objets changent de place et de fonction au gré des tâches à accomplir dans l'espace. Une pluralité qui s'identifie jusque dans les fonctions des meubles ; les tables font par exemple défaut à 21 foyers sur nos 45 inventoriés, de même que certains bancs ou chaises. Concernant la table, elle s'avère difficile parfois à identifier ; chez le laboureur Debourg, il est fait état "d'un bois dur supporté par quatre pieds"<sup>420</sup>. Notre constat sur l'absence de tables ne semble pas forcément relié à son arrivée tardive dans les milieux populaires au XVIIIe siècle puisque nous remarquons l'objet dans les biens d'un laboureur dès 1710<sup>421</sup> et d'une veuve dès 1712<sup>422</sup>. En conséquence, nos inventaires ouvrent la voie à l'emploi de la *pétrière* comme table lorsqu'elle est fermée au-dessus par son couvercle ou un plateau, ou encore l'emploi de l'arche<sup>423</sup> comme banc. Ce dernier point est conforté par les biens de Joseph Comte et Françoise Guichelet où les experts mentionnent respectivement "une arche à banc"<sup>424</sup> et "un coffre-banc"<sup>425</sup>. Nous remarquons ici que des meubles étaient bien plus fréquents et familiers au quotidien d'une large partie des ruraux que les tables ; et soulignent encore un peu plus cette optimisation poussée à son paroxysme de l'espace intérieur, et du mobilier.

Manger chez soi est un acte relativement commun, pourtant, l'espace précis où il s'inscrit dans la demeure est quant à lui incertain. La pièce de vie, qui fait office de cuisine, est probablement l'endroit le plus familier à une grande partie de la population rurale pour des raisons autant pratiques que culturelles ; pourtant, nous avons constaté la présence d'une "table à quatre pieds tournoyés au-dessus de la cuisine par quelques marches"<sup>426</sup> et des tables "mobiles" qui étayaient la thèse d'une plus grande mobilité du repas. Nous voyons là un prolongement de notre questionnement sur la spécialisation des pièces, nous identifions

---

<sup>420</sup> ADI, 3E18890, 8-9 juin 1786, IAD, n°25

<sup>421</sup> ADI, 3E7492, mai 1710, IAD, n°109

<sup>422</sup> ADI, 3E7492, 26 août 1712, IAD, n°180

<sup>423</sup> meuble de rangement bombé ou plat sur le dessus et s'apparentant à un coffre

<sup>424</sup> ADI, 3E18891, juillet 1766, IAD, n°35

<sup>425</sup> ADI, 3E7492, 26 août 1712, IAD, n°180

<sup>426</sup> ADI, 3E18891, janvier 1768, IAD, n°1

quelques séparations nouvelles, quelques activités propres à des pièces, mais une profonde pluralité demeure, jusqu'à pousser à une mouvance du repas dans un même espace.

*“Dans le monde rural, en milieu franchement paysan, on n'a jamais cherché à imiter les modèles d'en-haut. Chaque terroir, chaque communauté secrète son habitat, qui représente la réponse parfaite aux ordres impératifs dictés par la nature, par les activités économiques et les traditions socioculturelles.”*<sup>427</sup>

Du côté des plus aisés, le cas Bienassis<sup>428</sup> reste toutefois un laboratoire nord-isérois tout à fait exceptionnel aux nouveaux usages en vogue. La naissance de l'intime y est bien plus palpable que dans n'importe quel autre ménage de notre panel, même si nous observons des prémices à l'intimité dans des intérieurs ecclésiastiques ou bourgeois. En réalité, la délocalisation du repas en-dehors de la cuisine/pièce à vivre devait probablement être possible sans pour autant être fréquent, d'autant plus que certains riches intérieurs, même seigneuriaux<sup>429</sup>, ne se caractérisent pas par un nombre de pièces supérieur à celui de laboureurs, fermiers ou artisans. Enfin, la salle à manger n'est clairement pas identifiée par les experts, autant par rareté de la pièce que par méconnaissance ; si elle est perceptible dans le château de Bienassis, nous la laissons toutefois volontiers aux intérieurs urbains et notamment parisiens<sup>430</sup> puisque concernant la disposition des pièces en intérieur, *“le monde tourne, mais au ralenti”* pour reprendre Fernand Braudel<sup>431</sup>.

## 2. Manger dehors : du champ à “la croix verte”

En campagne, manger en-dehors de son logis n'est pas une pratique exceptionnelle ; les milieux urbains ne furent ainsi pas les seuls cadres propices pour manger sur le pouce bien que la concentration des individus et des activités en facilitait la pratique. Durant les beaux jours, le travail des champs auquel se soumettait la paysannerie et les employés des moins modestes a incité au déplacement du repas en-dehors de la pièce de vie ; la soupe et le pain étaient apportés au champ par la ménagère ou la domestique, puis mangés avec la désaltérante piquette. Toutefois, nos inventaires après-décès n'offrent aucun élément permettant de nourrir ce paysage du monde rural. Nous nous concentrerons alors sur des lieux particulièrement reliés à l'alimentation, ces métiers de bouche ou ces débiteurs de boisson, dont nous avons constaté la présence dans des milieux extra-urbains.

---

<sup>427</sup> NICOLAS, J. & R., *La vie quotidienne en Savoie au XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles*, Paris, Hachette, 1979, p.163

<sup>428</sup> *op. cit.*

<sup>429</sup> Cf : inventaire du seigneur de Pajay, Henry Point - 16B569 - n°2

<sup>430</sup> CORNETTE, Joël, “La révolution des objets (...)”, *op. cit.*

<sup>431</sup> BRAUDEL, Fernand, *Civilisation, matérielle, économie, capitalisme*, Paris, Armand Colin, 1979, tome 1, p.263

Les ouvrages sur l'alimentation mentionnent régulièrement les grandes ripailles populaires en campagne organisées pour diverses occasions. Impossible d'en saisir l'ampleur dans nos inventaires après-décès ; mais il semble bel et bien que les événements de la vie furent toujours l'occasion d'un moment de sociabilité autour de nourriture... et surtout d'alcool. Lors de l'apposition des scellés concernant les biens des feus Claude et Gabriel Varille<sup>432</sup>, une fute "tenant trois charges" de vin fut consommée<sup>433</sup> (soit plus de 276 litres !)<sup>434</sup> ; probablement par les officiers de justice en compagnie des témoins de l'acte. La mention de cette pratique dans nos sources est tout à fait exceptionnelle ; elle témoigne de moments de sociabilité prétextés par la vie et dans ce cas la mort, ainsi que la place essentielle du vin dans la vie sociale. En dehors des auberges et des cabarets, on débitait et partageait donc volontier le vin pour sociabiliser, et cela même avec des officiers missionnés pour une procédure.

Face à la gratuité durant un moment de sociabilité, débiter le vin contre quelques sous a aussi pu être une activité d'appoint pour quelques ménages ruraux. Dans la maison du laboureur Barthélémi Ginot près des Avenièrès, l'expertise a identifié "52 petits gobelets pour cabaret"<sup>435</sup>. Nous avons longtemps hésité à en conclure à une activité en tant que cabaretier de la part de ce laboureur ; certes il y avait quatre tonneaux pouvant au total contenir onze charges de vin mais aucune mention de la divine boisson ; il y a des marmites permettant de préparer la soupe pour plus de dix personnes, mais cela est assez commun. En réalité, c'est en constatant l'activité secondaire en tant que cabaretier d'individus près de Saint-Chef dans des procédures autres que des inventaires après-décès<sup>436</sup>, que nous avons décidé d'émettre cette hypothèse ; d'autant plus que les Avenièrès jouissent d'une position géographique intéressante (proximité avec le Rhône notamment). Toutefois, les cabaretiers n'étaient pas les seuls à débiter boissons et repas en milieu rural.

Nous avons aussi eu le privilège d'avoir entre nos mains une procédure d'inventaire concernant un aubergiste domicilié à la Verpillière. La profession de Jean Cumin ne fut pas communiquée dans la procédure écrite et seule l'enseigne ("La croix verte") dont l'individu

---

<sup>432</sup> Le décès avait été daté de juin 1753 pour les deux fermiers

<sup>433</sup> ADI, 3E28427, 2 août 1754, IAD, n°42

<sup>434</sup> Nous préférons relativiser cette donnée ; les trois charges représentent la capacité et non le volume réel contenu au moment de la consommation (à moins que de nombreux villageois se soient joints à la beuverie)

<sup>435</sup> ADI, 3E25877, treizième pluviose an II, IAD, n°6

<sup>436</sup> ADI, 3E13039

était reconnu propriétaire fit trahison de sa profession<sup>437</sup>. Ce fut finalement une aubaine dans le cadre d'une étude sur l'alimentation ; mais cet avantage présente des limites et des risques : tout d'abord, restituer les mets servis dans l'auberge dans le régime alimentaire de l'ensemble des ruraux, forcément considérer les locaux comme la clientèle visée par l'établissement, et enfin confondre l'alimentation individuelle de l'aubergiste avec celle de sa clientèle. Il fut bien évidemment impossible de résoudre ce dernier point, les biens alimentaires se confondent, et nous ne savons pas quelles privations personnelles admettaient ce professionnel de l'alimentation.

La position de l'auberge dans l'espace nord-isérois est déjà un indice important sur la clientèle qui fréquentait les lieux. La Verpillière se situait à moins de trois lieues de Bourgoin, ville notable du Nord-Isère qui était très impliquée dans les échanges commerciaux avec Lyon, Grenoble et même en direction de l'Italie ; et surtout, la commune vulpillienne prend place sur l'axe reliant ladite ville bergusienne avec Lyon<sup>438</sup>. L'enseigne, qui se réfère à la croix, inspire aussi une notion de croisement sur une route probablement commerciale et fréquentée. Il y a fort à parier que Jean Cumin vit passer au cours de sa vie de nombreux marchands, négociants et autres voyageurs souhaitant manger, dormir, et reposer leur monture. Nous n'omettons pas la possibilité que l'auberge fut fréquentée par quelques habitués locaux, mais cet aspect reste purement théorique, d'autant plus que manger ou boire dehors à un coût incompatible avec les comportements économes supposément privilégiés à l'époque. Mais après tout... "l'ivrogne est incapable d'*oikonomia* au sens étymologique, c'est-à-dire de gestion de sa maison et de sa famille"<sup>439</sup>.

Au-delà de la dizaine de lits permettant à quelques voyageurs de prendre des nuitées, l'établissement est avant tout un lieu de restauration et de débit de boissons, les possessions matérielles se firent en conséquence : plusieurs tables mobiles ou non, diverses chaises<sup>440</sup>, quelques plats de service, deux assiettes, et bon nombre de bouteilles et de chopines<sup>441</sup> pour la boisson<sup>442</sup>. Parallèlement, la poissonnière, les casseroles et les multiples ustensiles permettant

---

<sup>437</sup> ADI, 3E7508, 9 septembre 1758, IAD, n°1

<sup>438</sup> Le mariage de Marguerite Cumin (fille de l'aubergiste) avec un bourgeois lyonnais étaye la thèse d'un contact avec les sphères lyonnaises

<sup>439</sup> LECOUTRE, Matthieu, *Ivresse et ivrognerie dans la France Moderne*, Tours, PUF, 2011, p.133

<sup>440</sup> aucun banc et aucune arche répertoriée

<sup>441</sup> bouteille ou mesure permettant de servir une demi-pinte de vin

<sup>442</sup> ADI, 3E7508, *op. cit.*

la cuisson de la viande font état d'une cuisine "bourgeoise", inadaptée pour la majorité des ruraux modestes, mettant ainsi en exergue une potentielle sensibilité à la gastronomie et l'ouverture de son établissement à une clientèle habituée à la consommation ces denrées. Une thèse que soutient encore un peu plus "le demy jambon sallé"<sup>443</sup>, "aliment somptuaire"<sup>444</sup> par excellence, les cinq charges de vin fin ; alors que "la petite cafetière" démontre un intérêt pour les nouveaux produits en vogue<sup>445</sup>. En apparence, l'auberge semble loin de la simple table commune où furent servis des plats d'une grande simplicité ou banalité, quoique le manque de plats individuels suggèrent que la clientèle "pitait" dans des plats communs ; de plus nous suggérons qu'une partie des biens ait pu disparaître avant la procédure face aux lacunes observées<sup>446</sup>, mais aussi du fait que les scellés furent levés uniquement pour vendre les biens. Face à ces manquements, l'intérieur de l'auberge inspire une part d'austérité malgré une richesse perceptible<sup>447</sup>. Il s'avère en tout cas probable que cet aubergiste a su moderniser sa manière de cuisiner et son offre alimentaire pour satisfaire une clientèle habituée aux consommations urbaines, il a aussi stimulé les effets de mode alimentaire en provenance de Lyon ou d'autres grandes villes dans le Nord-Isère. Bien manger n'était donc pas incompatible avec la fréquentation d'une auberge rurale.

Nous avons été confronté à une limite de notre inventaire après-décès, celle de ne pas pouvoir capter les repas en extérieur au sein d'un ménage. À défaut d'avoir pu saisir un acte supposé quotidien et banal en pleine saison, nous nous sommes laissé séduire par le service de quelques plats de rôts, de mets en sauce, accompagnés d'un vin fin dans une auberge servant même une boisson à la mode en provenance du "Nouveau monde". En ouvrant la porte de l'établissement, nous faisons donc la rencontre d'articles communiquant une sensibilité gastronomique du tenancier. Parallèlement, l'affaire semblait bien marcher si l'on en croit l'emploi de domestiques<sup>448</sup>, l'estimation globale du mobilier (400 livres), ou encore les 42 livres au fond d'une poche en peau. Cette effervescence culinaire, autant qu'une possible réussite, fut peut-être liée à la position stratégique dont nous avons fait état, et au contact avec

---

<sup>443</sup> ADI, 3E7508, *op. cit.*

<sup>444</sup> CHAUSSINAND-NOGARET, Guy, *La vie quotidienne des Français sous Louis XV*, Paris, Hachette, 1979, p.42

<sup>445</sup> ADI, 3E7508, *op. cit.*

<sup>446</sup> Absence de tasses pour le café (bien que cela ne soit pas obligatoire), ou encore aucune crémaillère mentionnée malgré les chaudrons et les marmites

<sup>447</sup> l'estimation globale du mobilier s'élève tout de même à 400 livres (pour 290 concernant les biens immobiliers)

<sup>448</sup> Dont le nombre précis nous est inconnu

le monde lyonnais. Toutefois l'étude d'un métier de bouche aussi bien placé est-elle en adéquation avec notre sujet ? Jean Cumin restaurait certes des individus, mais cela ne concernait-il pas plus des voyageurs et des marchands que des locaux ? "La croix verte" touchait à l'alimentation, mais pas forcément à celle des ruraux nord-isérois, et de ceux qui travaillaient dans les champs.

À travers ces diverses approches du lieu du repas en Nord-Isère, celui-ci s'est présenté comme un cadre complexe à saisir à travers le prisme notarial. La cuisine, pièce de vie centrale, était en toute logique l'endroit naturel pour prendre le repas dans la majorité des foyers ruraux. Mais la mouvance de la table, parfois entreposée ailleurs<sup>449</sup>, ou totalement absente des intérieurs, perturbe la localisation du repas, nous obligeant à nous raccrocher à la cheminée, centre autour duquel la vie familiale gravite selon nous. Parallèlement, la diffusion d'un cadre plus intimiste, et la spécialisation des pièces à multiplier les potentiels espaces propices pour manger. Mais seule la très haute seigneurie nous fournit des certitudes en affirmant rigoureusement les pièces nourricières comme spécialisées dans les activités culinaires. Pour les autres, tout n'est que spéculation même si nous estimons possible qu'un individu puisse se faire servir son repas dans son cabinet ou dans un espace plus intime.

En outre, les repas en extérieur des ruraux sont eux-aussi imperceptibles ; impossible de saisir un quelconque repas dans les champs *via* les inventaires après-décès, ou encore si la table pouvait être dressée quotidiennement à l'extérieur en printemps et en été. L'auberge de la Verpillière extériorise le repas en dehors du domicile ou de l'hoirie, mais c'est une expression différente de l'extériorisation ; et elle ne cible pas forcément la population que nous étudions depuis le début (même si nous ne souhaitons pas l'en exclure arbitrairement) et elle dépasse le cadre domestique. L'établissement a au moins le mérite d'exprimer un potentiel lieu de restauration en milieu rural et une activité professionnelle sensiblement liée à la gastronomie, sans entretenir les stéréotypes d'un lieu miteux, à la cuisine médiocre.

---

<sup>449</sup> La même remarque est à faire sur les quelques chaises identifiées



## II. La table moderne : transition entre manières et rusticité

Au cours de la Modernité, la table, a elle aussi, connu des changements, influençant doucement les comportements du Français à table. La vaisselle et les ustensiles qui habillèrent les tables, ou qui entouraient autour des convives, furent une réponse au bon déroulé du service “à la française<sup>450</sup>”, autant qu’à l’apprentissage et au respect des bonnes manières instituées dans les hautes sphères. Constituant de nouvelles façons de manger ou de boire, les manières en lien avec cette nouvelle matérialité s’avéraient incompatibles avec les positions “naturelles” adoptées par une part de la paysannerie, cette dernière se confrontant à un nécessaire réapprentissage<sup>451</sup> et à des préciosités d’un autre monde. L’évolution des mœurs rurales à table exigea forcément une phase de transition dont nous souhaitons saisir l’ampleur au XVIII<sup>e</sup> siècle.

### 1. En “Mauvaise posture” et repas collectif : la table modeste

La vie rurale a pesé sur les corps des hommes et des femmes, du fait des travaux physiques, de la cuisine comme nous l’avions constaté, et aussi de la mouvance du repas. L’usage fréquent de bancs, d’arches, et surtout les tables peu ponctuelles, ont forcé les paysans à courber l’échine du fait de l’absence de dossier et de stabilité. Cette mauvaise posture était d’autant plus inévitable qu’une grande partie des meubles de rangement pour les effets personnels (vaisselle, vêtements, outils, ustensiles) s’avéraient encore être proches du sol au XVIII<sup>e</sup> siècle puisque coffres et arches<sup>452</sup> étaient encore d’un grand commun dans les intérieurs ruraux, et notamment populaires. Cette fâcheuse habitude participe à la rupture entre la populace et la noblesse dans la manière de manger, et pour cause, la seconde se force à rester droite ; bien loin donc de “l’animalité” constaté chez les paysans.

Cette animalité fut entretenue par la “promiscuité” et “la proximité avec la nourriture” qui allaient à l’encontre des traités sur les bonnes manières d’Érasme ou de Jean-Baptiste de la Salle<sup>453</sup>. Les bancs et les arches favorisaient une proximité des corps durant le repas, et les débordements sur l’espace du voisin. Les tables que nous avons relevées sont majoritairement reliées à des bancs et non des chaises ; citons comme exemple “un banc de table” chez le

---

<sup>450</sup> Celui-ci consistait à servir alternativement en même temps plusieurs viandes, plusieurs poissons, plusieurs potages pour que chacun se serve comme bon lui semble

<sup>451</sup> BOEHLER, Jean-Michel, *La paysannerie de la plaine d’Alsace*, tome.2

<sup>452</sup> cf. annexes n°31

<sup>453</sup> QUELLIER, Florent, *La tables des Français (...), op. cit.*, p.104

laboureur Ginot<sup>454</sup>, et la table “et trois vieux bancs”<sup>455</sup> ou “ses deux bancs”<sup>456</sup> dans deux maisons de Trept.

Parallèlement, les plats émergent dans l’ensemble de la population rurale, mais avec des degrés moindres ; s’ils font offices d’intermédiaires entre la cuisine et le repas, leur rareté en fait des objets plutôt prestigieux et réservés à des moments exceptionnels dans le quotidien des modestes. Ainsi, la soupe ou la bouillie furent probablement servies directement du pot à l’écuelle, il n’est pas impossible que le pain et les doigts trempèrent directement dans le chaudron avant d’être portés à la bouche. En outre, la très grande rareté des gobelets suggère quant à elle le partage de la bouteille, de la cruche par l’ensemble de la tablée, sans nettoyage au préalable mais sans rechigner.

L’écuelle apparaît comme un vestige d’une alimentation populaire et *libertaire*. Certes, l’auge du peuple se présente avec un certain déclin, elle a largement cédé face à l’assiette que nous étudierons plus tard<sup>457</sup>. Mais elle n’a pas encore disparu du paysage matériel rural en Nord-Isère, et elle recevait encore la soupe ou la bouillie d’une partie des familles ; nous la retrouvons même dans les milieux seigneuriaux, cléricaux ou bourgeois bien qu’elle soit très discrète, et sûrement destinée aux manouvriers. Peut-être, inspirait-elle un côté pratique autant qu’une familiarité. Lors des expertises menées tout au long du siècle, la capacité des “pots-à-feu” se comptait en nombre d’écuelles. L’usage de la subdivision “écuelle” pour calculer le volume de grains n’étant pas commun à l’ensemble du Dauphiné, Crémieu, Beaurepaire ou encore Vienne semblent par exemple l’avoir ignoré<sup>458</sup> ; nous pouvons donc avancer que les experts estimaient approximativement le nombre d’écuelles pouvant être servies (variant de deux à une vingtaine) et donc la persistance de l’objet dans le quotidien nord-isérois.

La cuillère, dont la domination dans les couverts est aisément identifiable (à l’exception des seigneurs)<sup>459</sup>, argumente autant pour une cuisine largement centrée sur la soupe et la bouillie, que pour des manières de manger encore simples et abordables ; elle est bien éloignée des considérations maniérées, de ce fait, elle prime dans les intérieurs modestes, et plus surprenant,

---

<sup>454</sup> ADI, 3E25877, treizième pluviose an II, IAD, n°6

<sup>455</sup> ADI, 3E7492, mai 1710, IAD, n°109

<sup>456</sup> ADI, 3E7492, 26 août 1712, IAD, n°180

<sup>457</sup> cf. annexes n°32

<sup>458</sup> CHARBONNIER, Pierre (dir.), *Les anciennes mesures locales du centre-est d’après les tables de conversion*, Clermont-Ferrand, PUBP, 2008, p.192

<sup>459</sup> cf. annexes n°33

dans ceux des riches. Espérons juste que notre considération pour les cuillères ne soient pas faussée par un essor des petites cuillères<sup>460</sup> que les experts n'auraient pas pris la peine de mentionner, ce qui exprimerait une toute autre sensibilité et un usage en rupture avec les mœurs rurales puisque celles-ci entrent plutôt dans l'essor des préciosités. Elle conforte en tout cas la rusticité du repas, et cela, même si elle n'est pas primordiale pour manger dans les humbles demeures, et si elle n'exclut pas un usage plus distingué chez les gens de bonnes manières.

Au sein d'une société se moquant des traités et des manières primant dans la haute-société, les comportements à table ont dû évoluer avec une certaine lenteur. Le mobilier s'avère inadapté à une bonne tenue du corps et au respect de distance convenable autour de la table. Toutefois, la vaisselle et les couverts invitent à nuancer la rusticité des repas. Certes il semble probable que les ruraux jetaient leur dévolu sur la soupe ou la bouillie à coup de grandes cuillerées, tout en partageant communément la même boisson dans un seul et unique contenant ; mais à côté, l'écuelle s'efface au profit de l'assiette même si le langage et les usages traditionnels persistent.

Nous touchons là une potentielle révolution, initiée par "en haut", dont nous devons maintenant saisir l'ampleur.

## 2. Une révolution timide par le haut : l'individualisation de la table et préciosité

L'essor de la cuillère et de l'écuelle marquait le début d'une ère individualiste à table. Ces articles furent une première esquisse à des relais entre la cuisine et le repas, et cela, même s'ils insufflent une dimension très populaire et simple de l'acte de manger. Toutefois les usages et les possessions matérielles évoluent lentement dans le temps disait le déjà cité Fernand Braudel<sup>461</sup>, certes dans les milieux populaires, mais aussi au-dessus, dans les classes aristocratiques, urbaines comme rurales. De ce fait, la révolution est initiée "par le haut", mais elle n'en reste pas moins partielle, souvent limitée à Paris, où son mouvement se diffuse non sans difficultés. Que pouvons-nous dire alors des campagnes du Nord-Isère, des lieux bien loin des considérations de la capitale ?

La fourchette, préciosité par excellence introduite par Henri II, est supposée être un marqueur fort de l'individualisation de la table puisqu'elle pénètre dans les possessions des

---

<sup>460</sup> Ou cuillère à café, cuillère à dessert

<sup>461</sup> BRAUDEL, Fernand, *Civilisation, matérielle, économie, capitalisme, op. cit.*, p.263

Grands en même temps que l'assiette pour s'accommoder des bonnes manières en vogue en Italie. Et si Jean-Michel Boehler constatait sa place grandissante après 1760 dans la plaine d'Alsace, l'objet ne resta qu'une superficialité rare dans la paysannerie du XVIII<sup>e</sup> siècle, cette dernière rencontrant des difficultés à en maîtriser l'usage. Dans notre panel, nous retrouvons aisément l'objet dans les intérieurs cléricaux, bourgeois, et partiellement seigneuriaux ; mais aussi, plus étonnamment, dans des maisons de laboureurs : celle du très aisé Jean Chrisolone Chevenet<sup>462</sup> où les experts en comptèrent vingt-cinq exemplaires, mais aussi dans celle des beaucoup plus humbles Joseph Frechet<sup>463</sup> et Barthelemi Ginot<sup>464</sup> dans des quantités plus modestes. La fourchette entra donc dans les habitudes rurales de quelques rares ménages ; toutefois nous ne pouvons assurer son usage constant. Au sein de demeure seigneuriale de Bienassis<sup>465</sup>, le nombre d'exemplaires en empêchait une utilisation répandue lors de grandes tablées : alors, la hiérarchie imposait peut-être le possesseur d'une fourchette à table, à moins que la fourchette fut plutôt employée pour des repas plus privés ou encore comme ustensile pour le service. Il apparaît en tout cas probable que l'usage des doigts pendant le repas était encore la norme dans la France du XVIII<sup>e</sup> siècle, en campagne comme en ville, dans la noblesse comme dans la paysannerie. Dans la seconde classe, cette thèse est étayée par l'absence de couverts dans certains inventaires<sup>466</sup> ; dans celle de la noblesse, faisons mention du rejet de la fourchette par Louis XIV lui-même<sup>467</sup>, un siècle après son introduction par Henri II. De Versailles à Villemoirieu, le plaisir de manger et de la chair notamment, passe vraisemblablement encore par le toucher.

D'autre part, les linges de maison habillaient ou mettaient en scène la table rurale. La nappe apparaît à première vue comme fréquente dans les ménages nord-isérois avec au moins une nappe par ménage en moyenne (en dehors des journaliers et des vigneron<sup>468</sup>). Il s'avère toutefois que la répartition des nappes semble sujette à de grandes disparités ; près de douze ménages de notre panel ne détiennent pas de nappes lors des expertises, or, nous devons admettre que le linge de maison n'est parfois pas inventorié. Nous justifions ces lacunes par le

---

<sup>462</sup> ADI, 3E13039, 23 février 1756, IAD, n°86

<sup>463</sup> ADI, 3E18890, 4 et 5 juillet 1780, IAD, n°26

<sup>464</sup> ADI, 3E25877, treizième pluviôse an II, IAD, n°6

<sup>465</sup> ADI, 3E34907, juin 1748, IAD, n°134

<sup>466</sup> Même si nous ne devons pas ignorer des potentiels vols ou arrangements familiaux concernant les biens du défunt avant la procédure, et notamment en ce qui concernait la vaisselle, le service, et les couverts (exemple du redressoir à vaisselle de la veuve Jacquet retrouvé vide - 3E18891, n°1

<sup>467</sup> QUELLIER, Florent, *La table des Français, op. cit.*, p.105

<sup>468</sup> Il y a clairement des données manquantes concernant les vigneron

fait que celui-ci est considéré comme étant la propriété de la mariée (et donc veuve), chose qu'affirme plus clairement l'inventaire du Seigneur de Bienassis où les nappes, les serviettes et les draps sont des "biens au pouvoir de Jeanne de la Gassière"<sup>469</sup>, et celui des biens du laboureur Chevenet où il est fait état sans description précise du "linge et des nappes de la veuve"<sup>470</sup>. Nous remarquons là l'apport féminin dans les biens du ménage, probablement au moment du mariage. La nappe se diffuse progressivement au sein des différentes couches sociales, elle reste néanmoins à caractère unique<sup>471</sup> dans la majorité des ménages, à l'exception des seigneurs et des clercs, et à moindre mesure des bourgeois.

Nous remarquons la même disparité concernant les serviettes ; une quinzaine de ménages en est dépourvue d'après les procédures, et cela même si nous constatons au moins une serviette par ménage en moyenne (sauf pour les vigneron, faute de données). Toutefois, nous réitérons la critique faite précédemment sur l'estimation unitaire du linge de maison. Bien que désormais employées pour protéger le col ou s'essuyer la bouche, les serviettes marquent l'importance des mains dans la cuisine et dans la prise des repas. La nappe ne convient plus pour s'essuyer les doigts comme il fut d'usage durant la période médiévale, même si nous soupçonnons que le réflexe perdure au sein de classes plus populaires où la serviette se fait plus discrète. Les plus riches en ont une grande quantité : près de 92 de moyenne dans les milieux seigneuriaux, 128 pour les ecclésiastiques ou encore 27 au sein de la bourgeoisie. Parallèlement, laboureurs et fermiers en détiennent bien plus que la moyenne dans les milieux plus modestes ; chez les journaliers, nous comptons à peine une serviette par ménage... La serviette est donc d'abord un article marqueur de richesse, seuls quelques travailleurs aisés peuvent en posséder plusieurs exemplaires, la plupart du temps en quantité limitée.

Mais cet article suggère-t-il bel et bien une individualisation de la table ? Il ne faut pas mélanger les torchons et les serviettes ; il apparaît difficile à première vue de distinguer l'un de l'autre à travers nos inventaires après-décès. La rareté des serviettes dans les milieux modestes peut sous-entendre un usage élargi et commun, elles servent autant à essuyer les mains de la cuisinière, que celle des mangeurs, ou encore à essuyer des ustensiles. Dans la maison de François Ruf, nous ne constatons qu'une serviette pour quatre occupants<sup>472</sup>. De plus, certains individus se raccrochaient probablement à la nappe comme déjà mentionné auparavant.

---

<sup>469</sup> ADI, 3E34907, 19 juin 1748, IAD, n°134 // ils sont toutefois précisés dans ce cas

<sup>470</sup> ADI, 3E13039, 23 février 1756, IAD, n°86

<sup>471</sup> Une seule nappe, parfois deux ou trois

<sup>472</sup> ADI, 3E10163, 15 mai 1737, IAD, n°1 (nous n'omettons pas une possible sous-estimation des serviettes)

Du côté des plus aisés, le nombre plus important de ce carré de tissu est un facteur à l'individualisation, d'autant plus que les expertises différenciaient les "essuies-main" des "serviettes", séparant de ce fait quelques torchons bien identifiés des tissus plus nobles. Ainsi, parmi les centaines d'exemplaires détenus par Claude Abel, chanoine saint-cheffois, nous retrouvons par exemple "vingt-quatre serviettes à la Venise" ou une douzaine de serviettes faites de "cordaille fine", auxquelles s'opposent des "essuymains" en "grosse toile" ou "toille grossière"<sup>473</sup>. La finesse de certains tissus, la vulgarité des autres, conditionnaient une hiérarchie sociale de la table et du linge. Les domestiques, par exemple, ne profitaient pas du même linge de maison que leur maître comme nous le fait remarquer la distinction faite pour les biens au pouvoir de Jeanne de la Gassière, veuve du seigneur de Bienassis : il s'y trouve "21 nappes pour domestiques" en "cordaille"<sup>474</sup>. L'individualisation de la serviette s'érige alors comme un privilège et un marqueur d'aisance, même dans un cadre où les us et coutumes l'emportent encore quelque peu sur les bonnes manières et la très distinguée fourchette.

Le linge de table se démocratise au cours de la modernité, il reste toutefois en nombre très limité au sein de la simple ruralité. Face à cette probable démocratisation, les plus riches tentent de se distinguer d'abord par une plus grande quantité, puis par une meilleure qualité, privilégiant l'imitation de la finesse vénitienne aux grossières cordailles ; même si nous remarquons que le bas-peuple est en quête de tissus plus fins concernant les serviettes<sup>475</sup>.

Au milieu du linge et des fourchettes, seule l'assiette permet de saisir un réel changement dans les possessions matérielles. À l'exception des journaliers, l'assiette a pris le dessus sur l'écuelle dans les intérieurs<sup>476</sup>. Le ratio entre les deux est bien évidemment plus criant lorsque nous étudions la vaisselle des élites, mais quand bien même, l'auge populaire a largement cédé face à une vaisselle plus sophistiquée. Or, l'assiette dicta bien moins les comportements que la fourchette ; elle se présente comme un intermédiaire entre le mangeur et son repas, mais elle ne force en aucun cas à des changements drastiques de comportements. Le paysan peut encore manger avachi, à coup de grandes cuillerées ; peu lui importe le contenant, pourvu qu'il ait la satiété.

---

<sup>473</sup> ADI, 3E13039, 14 décembre 1756, IAD, n°86

<sup>474</sup> ADI, 3E34907, juin 1748, IAD, n°134

<sup>475</sup> cf. annexes n°36 & n°37

<sup>476</sup> cf annexes n°32

Nous pouvons donc constater que l'individualisation de la table se mettait doucement en place dans les campagnes du Nord-Isère. La fourchette brusquait probablement trop la tradition, de ce fait, elle est encore très discrète à l'exception de quelques aisés, et nous soupçonnons que l'usage des doigts était encore préféré, même en milieu aristocratique. La serviette quant à elle soutient une individualisation là-encore élitiste, même si elle s'est partiellement implantée de manière globale en ruralité. Enfin l'assiette était peut-être l'objet le plus courant, le premier marqueur fort d'une individualisation, parce qu'elle permettait à la population de s'adapter doucement et n'excluait pas les pratiques traditionnelles. Nous n'avons pas fait état des couteaux de table, ils furent bien rares en ces temps, seul le couteau du père de famille ou du maître dicte les découpes à faire à table et entame la communion autour du repas ; seuls les plus cérémoniels et les plus aristocratiques de ces derniers ouvrent à un possible usage de couteaux individuels. Les "douze couteaux avec manche" et les "six couteaux à manger" dans la demeure seigneuriale de Bienassis<sup>477</sup> ou les "neuf couteaux de table" du très distingué laboureur Chevenet<sup>478</sup> sont tout à fait exceptionnels dans notre cadre ; ils laissent entendre une connaissance des manières nobles, un rang particulier, et potentiellement une consommation plus fréquente de poissons et de viandes.

Dans ce juste équilibre entre individualisation et collectivisation, alors qu'émerge une nouvelle culture matérielle ; les Grands se démarquent par plus de manières, plus d'individualisme. Mais comment mettre en scène ces pratiques et se distinguer pour encore exister ?

### 3. Mise en scène, service et ostentation

Alors que le paraître dicte le quotidien d'en haut ; l'évolution de la matérialité et l'imitation de nobles pratiques dans les milieux plus populaires ont démonopolisé le paraître comme un élément de langage propre aux Grands. Il s'en est suivi une évolution des intérieurs et des comportements ruraux, dont nous souhaitons faire état. La démocratisation de manières de table et d'ustensiles tel que l'assiette a poussé à la mutation de certains intérieurs modestes, alors qu'elle poussait en parallèle des classes plus aisées à transcender le service du repas et la matérialité.

---

<sup>477</sup> ADI, 3E34907, juin 1748, IAD, n°134

<sup>478</sup> ADI, 3E13039, 23 février 1756, IAD, n°86

L'essor flagrant de l'assiette dans les maisons marqua les prémices de l'élaboration d'un service de vaisselle familial élaboré et plus prestigieux à l'avenir. De ce fait, la vaisselle est de plus en plus mise en scène, même dans les milieux populaires ; une mise en scène qui entra en corrélation avec l'évolution du mobilier à rangement. Certes, comme déjà mentionné précédemment, les arches et les coffres restèrent les incontournables des intérieurs ruraux ; mais le mobilier du XVIII<sup>e</sup> siècle prît de la hauteur par le biais de l'armoire, du placard, ou du buffet. Nous en identifions quelques exemplaires, dans l'ensemble de la population rurale. Parmi ces rangements, le "redressoir" à vaisselle<sup>479</sup>, meuble plus indiscret et plus démonstratif, fut autant employé pour ranger ladite vaisselle que l'exposer aux yeux de tous dans la pièce. Nous en comptons 17 à travers notre panel, un membre sur deux du clergé en possède un, ainsi qu'un bourgeois sur trois ; près de 29,4 % fut retrouvé chez des laboureurs, et il fut possible d'en identifier la présence dans des milieux précaires (journaliers, veuve, etc.).

Exposer la vaisselle, nous pourrions suggérer là une émergence d'un service à vaisselle estimé comme précieux dans les milieux populaires. À travers nos dépouillements, la rupture entre les humbles et les riches reste clairement identifiable, notamment dans les matériaux choisis pour la composition de la vaisselle. Le fer et l'étain commun se sont développés dans les intérieurs modestes, soulignant l'installation d'une légère banalisation de matières encore estimées comme coûteuses auparavant ; mais parallèlement, la terre compose encore la majeure partie de la vaisselle populaire<sup>480</sup>. Cette matière renvoie la paysannerie à l'essence même de son identité, mais elle inspire aussi un archaïsme mêlé à la précarité des intérieurs. De ce fait, pourquoi exposer une vaisselle somme toute banale (à l'exception de quelques très rares faïences) ? Des articles (plus nobles) manquaient peut-être à l'appel, suite à des arrangements familiaux ou à des vols précédant la procédure ; ou alors, la valeur de quelques assiettes, écuelles et autres ustensiles dépassait tout simplement l'aspect matériel ou monétaire ; ne soyons pas trop sentimental, mais il trônait potentiellement de la vaisselle acquise lors de la constitution du trousseau pour le mariage, ou léguée de génération en génération... des objets qui symbolisaient en tout cas des moments de la vie.

En parallèle, la vaisselle seigneuriale, cléricale ou bourgeoise n'était pas forcément sujette à une mise en scène dans son rangement. Sur ce point, la situation semble quelque peu

---

<sup>479</sup> Que l'on retrouve plutôt sous la forme "dressoir" dans la langue française

<sup>480</sup> 17,38% des ustensiles de cuisine ou de vaisselle de la population rurale nord-iséroise sont faits de terre dite "commune"



similaire entre les diverses catégories sociales. À partir de ce postulat, il semblerait que les Grands du Nord-Isère se distinguaient bien plus par une vaisselle plus travaillée et plus riche que par des rangements plus démonstratifs ; la faïence pèse énormément dans les articles seigneuriaux, bourgeois, et cléricaux (même si les intérieurs ecclésiastiques favorisent encore l'étain). De plus, certains services de vaisselle comme celui du seigneur de Bienassis font état d'une attention toute particulière portée aux symboles et aux motifs pour communiquer le raffinement dans la matérialité ; il est alors décrit des "saladières", "des assiettes", des "plats ovales", tous "festonnés", ou encore "des assiettes à fleurs"<sup>481</sup> dont la faïence de l'ensemble n'est pas décrite comme "commune" par les experts. Une quête de la finesse que l'on retrouve aussi dans la maison curiale de Louis Allegret où la faïence y était "my fine", de même que l'étain qui était estimé "fin"<sup>482</sup>. En plus de la faïence aux décors et à la finesse variés, mais qui était globalement répandue dans les milieux aisés, nous retrouvons très ponctuellement des matières plus exceptionnelles pour l'époque mais dont la présence symbolisait autant la richesse du maître de maison qu'un soin tout particulier à l'art de la table ; ce même curé de Pact possédait ainsi "trois caraffes de cristal"<sup>483</sup>, alors que le chanoine Claude Abel de Chambaran<sup>484</sup> et le seigneur Ennemond François Chapuis<sup>485</sup> détenaient de l'argenterie.

Ces dernières matières furent un marqueur essentiel dans l'art de la table ; une manière aussi de se distinguer socialement des assiettes de la plèbe. Mais il faut aller au-delà de matières coûteuses ; tout en prenant en compte que l'argumentaire suivant concerne peut-être bien plus des repas cérémoniels plus rares que ceux du quotidien. Nous remarquons déjà que les plats pour le service étaient bien plus présents dans les milieux aisés où les intermédiaires entre les mets et le consommateur se multiplient : de la salade à la compote en passant par le ragoût ou les poissons, tout le menu est sujet à la mise en scène. Il en était de même pour la boisson ; les "raffraichissoirs"<sup>486</sup> dénotent d'une préférence pour les boissons fraîches dans les milieux aisés, et de la présence de glacières<sup>487</sup> sur le territoire nord-isérois, aussi, boire semble être une pratique très codifiée et organisée dans les repas cérémoniels ou de la noblesse. Chose confirmée par les "douze petites ecuelles à mettre des verres" dans la salle du château de

---

<sup>481</sup> ADI, 3E34907, juin 1748, IAD, n°134

<sup>482</sup> ADI, 3E6094/2, 27 septembre 1762, IAD, n°2 & 4

<sup>483</sup> *Ibid.*

<sup>484</sup> ADI, 3E13039, 14 décembre 1756, IAD, n°124

<sup>485</sup> *op. cit.*

<sup>486</sup> Meuble ou grand récipient accueillant de la glace pour conserver les verres ou les boissons au frais

<sup>487</sup> Lieu destiné à la conservation des glaces naturelles importées pour l'alimentation des puissants

Bienassis<sup>488</sup>. Cette matérialité liée au service (“à la française” pour l’époque) nous invite presque à imaginer un ballet de domestiques autour de la table des plus puissants ruraux, même si ce tableau n’est peut-être pas en adéquation avec la vie rurale. Seule certitude, dans la boisson comme dans les plats, l’honnête homme qui souhaite se distinguer ne le fait pas uniquement de par la qualité des produits, mais aussi par sa capacité à mettre en scène sa puissance dans la matérialité et le service.

Par souci de vouloir se distinguer, les élites rurales nord-iséroises ont su garder un temps d’avance sur l’humble peuple ; quand ce dernier rompt timidement avec la terre commune, la faïence est déjà incontournable des milieux aisés ; lorsque quelques assiettes sont modestement exposées sur un dressoir, le repas bourgeois peut être mis en scène à travers une multitude de plats. Certes, la ruralité populaire profita de nouvelles possessions avec une lenteur que nous avons déjà mentionnée, expliquant de ce fait un constant retard vis-à-vis de classes vivant au rythme des apparences et d’une superficialité, toutes deux nécessaires à la survie de leur prestige.

Le XVIII<sup>e</sup> siècle représente une période de mutation des us et coutumes à table. Au fin fond du Nord-Isère, certaines nouveautés caractéristiques d’une révolution matérielle que l’on constatait à Paris, ou dans d’autres milieux urbains, s’avèrent tout aussi palpables. Cette mutation et cette révolution furent progressives du fait d’un phénomène d’imitation premièrement lent, mais aussi d’une nécessaire acclimatation à des pratiques parfois considérées comme incompatibles avec le cadre rural. Il y a de ce fait une dissonance entre la matérialité relevée et les pratiques réelles qui se déroulaient à l’époque. Il est de ce fait impossible d’estimer encore pour l’époque une généralisation de la bonne conduite à table telle que nous l’entendons aujourd’hui, nous avons identifié de nombreux points prônant l’inconfort et la rusticité de la table populaire. Et si les bonnes manières ont pu métamorphoser le repas des Grands, tout semble en réalité relatif : premièrement parce que des préférences individuelles et des usages en privé perdurent sûrement, deuxièmement parce que le développement des arts de la table et du service par le biais matériel était probablement un prétexte pour se distinguer dans une société du paraître et de consommation. La table rurale mute, elle migre aussi dans

---

<sup>488</sup> *op. cit.*

les intérieurs, mais le fait-elle suffisamment pour qu'on puisse l'assimiler avec la table urbaine, ou avec les tables mondaines ?

De la cuisine à la table, il n'y a parfois qu'un pas, celui qui sépare la cheminée du meuble qui fait office de table dans la cuisine, pièce à vivre et cœur du foyer rural. La cuisine y est alors sans prétention et sans artifice, elle est humble comme la ménagère qui se contente de quelques vieux pots, de marmites fissurées ou de poêles sans manche pour nourrir la famille. Et pourtant derrière la misère et les risques sanitaires, la cuisinière sublime des produits essentiellement issus d'une production domestique afin de contenter les ventres affamés qui s'attablent quotidiennement autour de ce qui sera dépendu de la cheminée : elle bat le beurre, elle réemploie le vinaigre accidentel ou non, elle sale ou met en saumure la viande ou les légumes. La cuisine rurale, en tant que pièce autant qu'en tant que pratique, n'est pas une grande cuisine ; c'est une pauvre cuisine dont on se contente et que l'on exploite au mieux pour remplir des écuelles faites de terre ou de fer. Il n'y a pas de bonnes manières pour l'aborder, il s'agit seulement d'observer son adaptation au sein d'un cadre et d'un système stricts et sévères, et d'admirer la cuisinière courbant l'échine devant sa cheminée autant que face aux crises de subsistance ou aux difficultés à faire la jointure avec la prochaine récolte.

*A contrario*, il est possible, au fin fond des campagnes du Nord-Isère d'identifier des cadres plus prospères où la cuisine se spécialise et se professionnalise, soit par le biais de la ménagère, en capacité matérielle et alimentaire de faire de la cuisine "bourgeoise", soit par celui de domestiques rattachées à la fonction de cuisinière. C'est à partir de ce postulat que nous avons identifié des ustensiles et des technologies très professionnels dans des demeures bourgeoises ou un château seigneurial ; alors que ces mêmes lieux furent aussi plus propices à la délocalisation du repas dans une pièce annexe. Dans ce processus "d'imitation" de la cuisine des traités et des livres, la mise en scène des plats et du service s'invite aux tables des aisés, par souci de distinction face à la montée d'une individualisation naissante du repas auprès des humbles.

La cuisine bourgeoise rurale est de ce fait une chimère partagée entre la persistance d'habitudes simples et rustiques, et une mise en valeur d'un art plus complexe et distinguée. Chose dont la cuisine simpliste des plus modestes est bien incapable, se confortant dans les habitudes et les traditions de longue date, à l'exception d'un peu de vaisselle nouvelle. Mais pourrions-nous dire que c'est cette simplicité qui en fait sa beauté ? Celle d'une cuisine dont nous ne connaissons plus la valeur.

## CONCLUSION

L'historien ne peut pas apprécier directement les odeurs et les goûts de la cuisine d'antan. Il est un aveugle qui ne peut comprendre le monde que par les discrets bruits des plumes encrées d'un temps passé et révolu, ou les très bruyants ouvrages imprimés et maintes fois réédités. Les bruits des villes ont promu la cuisine urbaine : celle des aisées, des Grands, ou du bas-peuple, des malades. Au sein des plus muettes campagnes, la plume notariale qui gratte le papier peut faire écho aux sons des marmites, des pots, des poêles, et des symphonies jouaient par les cuissons ; l'odeur du vieux papier qui remonte jusqu'à l'historien peut inspirer celle des bouillons, des fricassées ou des rôts. Loin de l'abondance, seule notre faim nous pousse à franchir le seuil de la porte, et à nous attabler auprès de la paysannerie, modeste comme aisée.

En 1997, Stéphanie Coupier, étudiante en Histoire à l'Université Pierre Mendès France, soutenait un mémoire de maîtrise sur l'alimentation au XVIII<sup>e</sup> siècle dans le Valentinois<sup>489</sup>. Une thèse qui soutenait déjà une certaine variété alimentaire au sein des ménages ruraux s'imposait au fil du développement, sans jamais être suggérée au cours de la conclusion ; la faute à une histoire générale de l'alimentation qui était encore trop ancrée dans la vision misérabiliste du monde paysan pour l'époque. Elle clôturait toutefois son œuvre par une invitation à poursuivre ce type de recherches. Vingt-trois ans plus tard, l'histoire de l'alimentation rurale en France a largement évolué avec une véritable réhabilitation de la cuisine domestique, mais des progrès restent à faire dans ce même sens.

Notre mémoire répond de ce fait à de nombreuses altérités ; certes, travailler sur l'alimentation en Histoire est en-soi une approche quelque peu différente de l'Histoire "classique", mais les multiples travaux menés par des historiens depuis l'après-guerre soutiennent que ce sujet n'est plus étranger à l'historiographie française. L'altérité s'inscrit finalement dans le cadre imposé : la ruralité a rarement été au cœur des études sur l'alimentation, elle représentait parfois un chapitre, et elle s'est souvent avérée incompatible avec le tournant culturel emprunté par l'histoire de l'alimentation. Par ailleurs, nous nous devons de reconnaître la pauvreté des sources concernant le cadre rural et sa cuisine contrairement aux espaces urbains : la circulation et la vente des denrées y est plus

---

<sup>489</sup> COUPIER, Stéphanie, *Les aliments et leur préparation dans les campagnes du Valentinois au XVIII<sup>e</sup> siècle ; d'après les inventaires après-décès*, sous la direction d'Alain Belmont, présenté devant l'Université Pierre Mendès France, Grenoble II, UFR SH, 1997

“souterraine”, leur consommation y est plus pudique. Il a alors fallu se raccrocher aux témoignages des voyageurs, aux propos de Vauban, bref, aux jugements souvent acerbes de la ville sur la vie des paysans.

Finalement, “c’est dans les vieux pots qu’on fait les meilleures soupes” ; les inventaires après-décès, qui représentent une source connue et reconnue pour capter le mode de vie urbain comme rural, se sont avérés riches en enseignements en ce qui concerne l’alimentation et la table nord-iséroises, et cela même s’ils tendent à être moins sollicités de nos jours. Par le biais des quelques aliments et de nombreux articles matériels, nous avons pu convenir de quelques habitudes alimentaires de l’époque, des façons de cuisiner, et des manières de manger.

La monotonie céréalière s’est finalement confirmée, avec une réelle dépendance des populations rurales au pain, qui a pu être compensée ou supplée par la bouillie. Conséquence de la domination des grandes roues de pain, la soupe apparaît comme l’essentiel accompagnement du repas rural - phénomène que nous avons seulement pu constater par l’omniprésence des pots, et les mentions de jardin dans les procédures. Parallèlement, d’autres denrées aisément conservables prennent de la place dans les réserves : légumineuses, fruits à coque, timidement la pomme de terre. Ces aliments étaient avant tout recherchés pour leur capacité à apporter la satiété ; ce qui n’empêche pas de voir en eux des marqueurs de la cuisine populaire rurale. Enfin, nous sommes parvenus à capter des compléments à ces denrées bien connues déjà de recherches précédentes ; ces menues denrées qu’étaient les fromages frais, le beurre, les œufs, les fruits sont des produits offrant une réelle variété dans la monotonie céréalière, soit en sublimant le pain, soit en le complétant. Il s’avère toutefois impossible d’en savoir la quantité absorbée par le foyer, contre celle qui fréquente les marchés. Certes, l’autoproduction oriente les choix alimentaires de l’époque, mais l’autarcie reste un idéal inatteignable.

Parallèlement, la cuisine et la table furent sujettes à des inégalités qui suggèrent que le cadre alimentaire soit le reflet de la hiérarchie instaurée dans la société rurale sur des fondements terriens, pécuniaires ou de rangs. Nous avons ainsi constaté que la viande ou le poisson étaient des mets réservés aux élites rurales ; le bas-peuple se contentant de quelques bêtes de réforme ou quelques bas-morceaux. La boisson conforte, elle aussi, une hiérarchie : les vins des aisés semblent répondre à une certaine finesse, et nous identifions même des notions d’œnologie dans la cave de Bienassis ; cette hiérarchie reste toutefois incomplète face à la rareté des descriptions précises sur le vin. Parallèlement, l’émergence des boissons coloniales fut globalement captée dans les intérieurs très aisés. Enfin l’aisance matérielle

seigneuriale, cléricale ou bourgeoise a facilité l'émergence de la cuisine "bourgeoise" au sein du ménage par la multiplication d'ustensiles spécialisées (tourtières, broches, grilles, etc.). La table se doit alors de répondre à cet embourgeoisement de la cuisine rurale aisée à travers la possession plus conséquente de plats de service et l'augmentation du nombre d'intermédiaires entre l'ustensile de cuisson et la bouche du consommateur. L'individualisation de la table et du repas est donc en route au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle en Nord-Isère, mais à des degrés variés : timidement dans les humbles demeures, à un stade avancé pour les plus aisés. Ainsi, l'appartenance sociale conditionne ce que l'on mange et comment on le mange.

Enfin, il n'y aurait pas de cuisine sans aborder la notion de plaisir ; nous pensons l'avoir saisi dans une part de la cuisine rurale nord-iséroise. Certes, la cuisine des grands seigneurs et des clercs est bien plus le résultat du travail de domestiques et donc une tâche "professionnelle" ; mais dans le cas des ménages bourgeois et des coqs de village, la naissance d'une cuisine plus technique et plus précise met peut-être en exergue la volonté de faire plaisir par le prisme du repas, autant que la cuisine comme un passe-temps plaisant. À moins qu'elle n'ait comme seul dessein que d'impressionner ou de faire état de la prospérité du ménage par des préparations et des produits ostentatoires. Parallèlement, d'autres plaisirs nobles, comme celui de faire le jardin ou la vigne (pour les gens aisés et bien entourés), ont pu devenir des passes-temps agréables, et non plus des tâches physiques usantes, pour une minorité de ruraux. Un plaisir qui se ressentait probablement dans l'assiette (ou le verre) avec des produits plus variés et de grandes qualités. Bien évidemment, cette notion ne reste que purement théorique et fantasmée, d'autant plus que la grande majorité de la population se contente probablement des productions les plus rentables, les plus économes et les plus rassasiantes, au détriment, donc, du "désir et du goût"<sup>490</sup>.

"Manger à l'œil" du notaire, il ne s'agit pas ici d'une quelconque gratuité ou d'une moindre "ristourne" sur un repas ; bien au contraire, la majorité de la population rurale nord-iséroise semble avoir payé le prix fort pour pouvoir assurer la subsistance du ménage et remplir les panses affamées. L'œil du notaire nous invite plutôt dans les demeures à travers les procédures d'inventaire après-décès. Une invitation, dont nous ressortons quelque peu avec la faim, la faute à un manque considérable de denrées ; nous pourrions craindre quelques carences en viande et en poisson, autant dans notre étude que dans l'alimentation paysanne, alors qu'ouvrir quelques portes supplémentaires aurait pu changer cette impression. Par chance, le

---

<sup>490</sup> REDON, Odile, *op. cit.*

notaire est matérialiste, ses experts ne ratent aucun objet, à moins qu'il ne leur fut caché. À défaut d'avoir de quoi manger en quantité suffisante, nous avons pu admirer des batteries de cuisine conséquentes, de la vaisselle et du linge, médiocres comme nobles, pour la table. Georges Carantino disait très justement que Jean-Louis Flandrin était passé du "lit à la table"<sup>491</sup>, touchant à deux types d'intimité, la sexualité puis l'alimentation. La plume des notaires nous a finalement ouvert les portes des humbles demeures et de l'intime. Notre regard indiscret s'est posé sur la cuisine, l'alimentation, la table, mais de nombreuses données de la vie rurale sont encore à exploiter ; alors que d'autres inventaires attendent, ici et ailleurs, de nourrir l'histoire de l'alimentation rurale.

---

<sup>491</sup> CARANTINO, Georges, *op. cit.*



## SOURCES

Toutes les cotes énoncées ci-dessous sont conservées aux archives départementales de l'Isère (ADI ou A.D.38) ; celles suivies d'un astérisque (“\*”) ont été utilisées pour notre étude<sup>492</sup> et sont donc développées en dessous afin de communiquer précisément l'emplacement des procédures d'inventaire.

### Sous-série 16B : juridiction particulière relevant du vibailage de Vienne

Ornacieux

#### 16B569

#### Boisset, 1758\*

- BOISSET, Antoine, *Inventaire des biens de Henry Point à Pajay*, 16B569, 17 mai 1758, liasse n°2

Saint-Symphorien d'Ozon

#### 16B595

#### Mitifior, 1777-1786\*

- MITIFIOR, Pierre, *Inventaire des biens de Gilibon Revel à Solaize*, 16B595, 9 octobre 1777, liasse n°3
- MITIFIOR, Pierre, *Inventaire des biens de Simon Belliaud à Solaize*, 16B595, 20 janvier 1778, liasse n°4
- MITIFIOR, Pierre, *Inventaire des biens de Jeanne Mazayer à Solaize*, 16B595, 22 mars 1786, liasse n°2

---

<sup>492</sup> Cela ne signifie pas forcément l'absence d'inventaires dans les autres cotes. Nous avons pu les exclure car peu pertinents ou inadéquates à notre sujet, nous avons pu les manquer au milieu d'autres procédures, ou ils ont pu s'avérer illisibles.

## Sous-série 3E : répertoires de notaires

### Les Abrets

3E18841 (Procédures) Bergier, 1715-1755

### Anthon

3E12937 (Procédures) Rebut, 1708-1712

### Aoste

#### **3E18890 (Procédures) Pillion, 1765-1789\***

- PILLION, Modeste, *Inventaire des biens de Marie Benjoir aux Charmilles*, 3E18890, 31 décembre 1776, liasse n°1
- PILLION, Modeste, *Inventaire des biens de Joseph Frechet au Marteray*, 3E18890, 4 et 5 juillet 1780, liasse n°26
- PILLION, Modeste, *Inventaire des biens de Jaquer Joffrey à Granieu*, 3E18890, 19 et 20 décembre 1782, liasse n°31
- DUBOIS, Étienne, *Inventaire des biens de Louis-Joseph Durand à Aoste*, 3E18890, 30/31 mars 1785, liasse n°6
- PILLION, Modeste, *Inventaire des biens de Benoît Debourg à Romagnieu*, 3E18890, 8 et 9 juin 1786, liasse n°25

#### **3E18891 (Procédures) Pillion, 1765-1789\***

- PILLION, Modeste, *Inventaire des biens de Joseph Comte à Romagnieu*, 3E18891, juillet 1766, liasse n°35,
- PILLION, Modeste, *Inventaire des biens de Margueritte Jacquet à Aoste*, 3E18891, 7-9 et 13 janvier 1768, liasse n°1
- PILLION, Modeste, *Inventaire des biens de Michel Perinet à Aoste*, 3E18891, 18 et 20 janvier 1777, liasse n°7
- PILLION, Modeste, *Inventaire des biens de François Guicherd à la Bruyère*, 3E18891, 27-28-30 juin 1778, liasse n°20

### Les Avenièrès

#### **3E25877 (Procédures) Girerd, 1789-1807\***

- GIRERD, Jean-Paul, *Inventaire des biens de Barthélémi Ginot aux Avenièrès*, 3E25877, treizième pluviôse an II (01/02/1794), liasse n°6

## Beaurepaire

3E3413 (procédures) François, 1761-1762

3E3415 (procédures) François, 1787-1790

**3E3416 (procédures) François, 1794-1795\***

- FRANÇOIS, Claude, *Inventaire des biens de Claude Poulailhon et Virginie Montagnat au Pommier*, 3E3416, 6 germinal an II (26/03/1794), folio n°1
- FRANÇOIS, Claude, *Inventaire des biens de Jean Savoy et Marguerite Cattin à Pajay*, 3E3416, 19 floréal an II (08/05/1794), folio n°11

## Bourgoin-Jallieu

3E7508 (procédures) Badin, 1758-1790

**3E10163 (procédures) Belet, 1757-1762\***

- BELET, François, *Inventaire des biens de Jean Cuve et Catherine Lybert à Crachier*, 3E10163, 27-30 juin 1744, liasse n°6 (nous n'expliquons pas la présence d'une procédure de 1744 au sein de procédures supposées être comprises entre 1757 et 1762)
- BELET, François, *Inventaire des biens de François Ruf à la Ladrière*, 3E10163, 15 mai 1757, liasse n°1

## Crémieu

**3E34907 (procédures) Allier, 17 avril 1747 - 8 mai 1751\***

- ALLIER, François, *Inventaire des biens d'Antoine Comte à Poizieu*, 3E34907, 20 mai 1747, liasse n°3
- PLANTIER, Philippe, *Inventaire des biens de Ennemond François Chapuis à Bienassis*, 3E34907, 19 juin 1748, folio n°134

**3E28427 (procédures) Allier, 21 juin 1751 - 7 juillet 1757\***

- ALLIER, François, *Inventaire des biens de Claude et Gabriel Varille à Optevoz*, 3E28427, 2 août 1754, folio n°42
- ALLIER, François, *Inventaire des biens d'Alexandre Billier à Hières*, 3E28427, 12 mai 1755, folio n°350

**3E34897 (procédures)****Pascal, 16 avril 1726 - 26 novembre 1745\***

- PASCAL, Joseph Marie, *Inventaire des biens de Claude Mollard à Mallin*, 3E34897, 1<sup>er</sup> février 1742, folio n°85
- PASCAL, Joseph Marie, *Inventaire des biens de Pierre Pommet à Passieu*, 3E34897, 15 octobre 1745, folio n°137
- PASCAL, Joseph Marie, *Inventaire des biens de Claude Gruioz à Montlouvier*, 3E34897, folio non identifié, 27 mai 1751

3E34900 (procédures)

Pascal (fils), 1<sup>er</sup> février 1751- 2 décembre 1752

3E34901 (procédures)

Pascal (fils), 14 avril 1753 - 29 mars 1757

3E34897 (procédures)

Plantier, 16 avril 1726 - 26 novembre 1743

Maubec

**3E10163 (procédures)****Belet, 1757-1762\***

- BELET, François, *Inventaire des biens de Louis et Claude Fermer à Maubec*, 3E10163, n° non-identifié, 5 mars 1745 (même commentaire que pour les procédures référencées à Bourgoin concernant l'année)

Revel-Tourdan

**3E6094/2 (procédures)****Seguin, 1763-1778**

- SEGUIN, Joseph, *Inventaire des biens de Louis Allegret à Pact*, 3E6094/2, 27 septembre 1762, liasses n°2 & 4

3E13628 (procédures)

Seguin, 12 décembre 1774 - 19 janvier 1796

Roussillon

**3E14458 (procédures)****Fabre, 1771-1782**

- FABRE, Jean-Baptiste, *Inventaire des biens de Guillaume Fournier à St-Clair*, 3E14458, 19 mars 1772, folio n°1
- REVAUZ, Jean, *Inventaire des biens de Benoît Bernard à Salaise*, 3E14458, 30 juin 1779, folio n°23
- FABRE, Jean-Baptiste, *Inventaire des biens de Catherine Bernard à Salaise*, 3E14458, 24-25 et 29 avril 1781, folio n°134

Saint-Chef (38)

**3E13039 (procédures) Grumel, 7 juillet 1752 - 28 mai 1860**

- GRUMEL, François, *Inventaire des biens de Jaques et Jaques Joseph Dubois à la Chapelle de Saint-Chef*, 3E13039, 22 mars 1753, folio n°11
- GRUMEL, François, *Inventaire des biens d'André Richard Sellier à St-Chef*, folio n°47, 30 mai 1754, , 3E13039
- GRUMEL, François, *Inventaire des biens de Jean Chrisolone Chevenet à Vasselin*, 3E13039, 23 février 1756, folio n°86
- GRUMEL, François, *Inventaire des biens de Claude Abel à Saint-Chef*, 3E13039, 14 décembre 1756, folio n°124
- GRUMEL, François, *Inventaire des biens de Jean Brocard à Vézeronce*, 3E13039, 8 mars 1759, folio n°168

St-Marcel-Bel-Accueil

**3E7508 (procédures) Badin, 1758-1790\***

- BADIN, Pierre, *inventaire des biens de Jean Cumin à la Verpillière*, 3E7508, 9 septembre 1758, folio n°1

Trept

**3E7492 (procédures) Mazet, 1700-1727\***

- MAZET, Claude, *Inventaire des biens de Mathieu Coinde à Salagnon*, 3E7492, mai 1710, folio n°109
- MAZET, Claude, *Inventaire des biens de François Gichelet à Cozance*, 3E7492, 26 août 1712, folio n°180
- MAZET, Claude, *Inventaire des biens de Gaspard Michellet Grimal à St-Savin*, 3E7492, 25 janvier 1715, folio n°190

Vézeronce

**3E18478 Giraud, 30 juillet 1755 - 18 décembre 1789**

- GIRAUD, Joseph, *Inventaire des biens de Claude Robin à Courtenay*, 3E18478, folio n°100, 10 février 1772
- GIRAUD, Joseph, *Inventaire des biens de Pierre Devigne à Olouise*, 3E18478, folio n°129, 13 septembre 1775
- GIRAUD, Joseph, *Inventaire des biens de Claude Baudraud à Vignieu*, 3E18478, folio n°195, 12 février 1783
- GIRAUD, Joseph, *Inventaire des biens de Pierre Vernet à Crucillieux*, 3E18478, folio n°168, 18 avril 1783
- GOURJU, Antoine-Marie, *Inventaire des biens de François Guillermas à Charray*, 3E18478, folio n°242, 5 septembre 1783
- GIRAUD, Joseph, *Inventaire des biens de Benoît Dupuy à Brailles*, 3E18478, folio n°216, 30 septembre 1783

## BIBLIOGRAPHIE

### Sources imprimées

ALEMBERT (D'), DIDEROT (dir.), *L'Encyclopédie*, (1ère éd.), Paris, 1765

BELON, Pierre, *Histoire de la nature des oyseaux, avec leur descriptions et naïfs portraits retirez du naturel*, Paris, Guillaume Cavellat, 1555

BRETONNE (de la), Rétif, *La vie de mon père*, Paris, Bastien, 1779

CHAMPIER, Jean Bruyerin dit, *De re cibaria*, Lyon, Honorat, 1560

DAUSSE, Christophe, *Tableaux des anciennes mesures en usage avant la Révolution*, Grenoble, J. Allier (conservé aux Archives Départementales de l'Isère)<sup>493</sup>

ESTIENNE & LIÉBAULT, *Maison Rustique*, 1578

LA FONTAINE, Jean (de), "La Poule aux œufs d'or", dans *Fables de La Fontaine*, Livre V, 1668

LIGER, Louis, *La nouvelle maison rustique*, Paris, Cl. Prudhomme, 1740, tome 1

MENON, *La cuisinière bourgeoise*, Paris, Guillyn, 1746

SERRES, Olivier (de), *Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, Paris, Jamet Métayer, 1600

---

<sup>493</sup> Je remercie aussi Madame Sandrine Lombard (BMG) pour m'avoir fourni une version numérique du document

## Ouvrages généraux

CHAUSSINAND-NOGARET, Guy, *La vie quotidienne des Français sous Louis XV*, Paris, Hachette littérature, 1979.

DELSALLE, Paul, *Le cadre de vie en France aux XVI<sup>e</sup>, XVII<sup>e</sup>, XVIII<sup>e</sup> siècles*, Gap, Ophrys, 1995.

DUBY, Georges et WALLON, *Histoire de la France rurale*, Paris, Éd. du Seuil, 1975.

FIGEAC, Michel (dir.), *L'ancienne France au quotidien : vie et choses de la vie sous l'Ancien régime*, Paris, Armand Colin, 2007

GARNOT, Benoît, *Les campagnes en France aux XVI<sup>e</sup>, XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles*, Paris, Ophrys, 1998.

GOUBERT, Pierre, *Les paysans français au XVII<sup>e</sup> siècle*, rééd., Paris, Fayard, 2013.

GOUBERT, Pierre et ROCHE, Daniel, *Les Français et l'Ancien Régime. 1: La société et l'État*, 2. éd., Paris, Colin, 2007.

ROUX, Thomas Le, *Le Commerce intérieur de la France à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle*, Nathan (programme ReLIRE), 1996.

## L'alimentation

### Ouvrages

COUPIER, Stéphanie, *Les aliments et leur préparation dans les campagnes du Valentinois au XVIII<sup>e</sup> siècle d'après les inventaires d'après décès*, Histoire, Grenoble, UPMF, UFR SH, 1997 [mémoire]

FERRIÈRES, Madeleine, *Histoire des peurs alimentaires : du Moyen Âge à l'aube du XX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Seuil, 2015.

FERRIÈRES, Madeleine, *Nourritures canailles*, Paris, Points, 2010.

FLANDRIN, Jean-Louis (éd.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 2009.

MARGOLIN, Jean-Claude et SAUZET, Robert (éd.), *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance : actes du colloque de Tours de mars 1979*, Centre d'études supérieures de la Renaissance, Paris, G.-P. Maisonneuve et Larose, 1982.

MEYZIE, Philippe, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne : manger et boire ; XVI<sup>e</sup> s. - XIX<sup>e</sup> s.*, Paris, Armand Colin, 2010.



MEYZIE, Philippe, *La table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2007.

MONTANARI, Massimo, *La faim et l'abondance : histoire de l'alimentation en Europe*, Paris, Ed. du Seuil, 1995.

MONTANARI, Massimo, *La chère et l'esprit histoire de la culture alimentaire chrétienne*, Paris, Alma, 2017.

QUELLIER, Florent, *La table des Français : une histoire culturelle (XV<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle)*, Éd. rev. et Corr., Rennes, Presses Univ. de Rennes, 2013

QUELLIER, Florent, *Festins, ripailles et bonne chère au Grand Siècle*, Paris, Belin, 2015.

REDON, Odile et FLANDRIN Jean-Louis (éd.), *Le désir et le goût : une autre histoire ; (XIII<sup>e</sup> - XVIII<sup>e</sup> siècles) ; actes du colloque International à la Mémoire de Jean-Louis Flandrin, Saint-Denis, septembre 2003*, Saint-Denis, Presses Univ. de Vincennes, 2005.

SERRIÈRES, Sandra, *Les aliments et leur préparation en Oisans et en Valbonnais au XVIII<sup>e</sup> siècle d'après les inventaires après-décès*, Histoire, Grenoble, UPMF, UFR SH, 1998 [mémoire]

#### Articles

AYMARD, Maurice et Bresc Henri, « Nourritures et consommation en Sicile entre XIV<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècle », *Annales*, 30-2, 1975, p. 592-599.

BEAUDRY, Richard, « Alimentation et population rurale en Périgord au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Annales de Démographie Historique*, 1976-1, 1976, p. 41-59.

BERNARD, R. J., « L'alimentation paysanne en Gévaudan au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Annales*, 24-6, 1969, p. 1449-1467.

CLAVEL, Benoît, « L'animal dans l'alimentation médiévale et moderne en France du Nord (XIII<sup>e</sup> - XVII<sup>e</sup> siècles) », *Revue archéologique de Picardie*, 19-1, 2001, p. 9-204.

FAIVRE, Carole, "La pomme de terre dans les noms de préparations culinaires en France (du XVIII<sup>e</sup> siècle à nos jours)", dans *La Pomme de Terre: de la Renaissance au XXI<sup>e</sup> siècle, Histoire, Société, Économie, Culture*, 2008, TOURS, France - <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-00401979>

FLANDRIN, Jean-Louis, « Brouets, potages et bouillons », *Médiévales*, 2-5, 1983, p. 5-14.

FLANDRIN, Jean-Louis, « La diversité des goûts et des pratiques alimentaires en Europe du XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Revue d'Histoire Moderne & Contemporaine*, 30-1, 1983, p. 66-83.

FLANDRIN, Jean-Louis, « Le goût et la nécessité : sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale (XIV<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle) », *Annales*, 38-2, 1983, p. 369-401.

## L'eau, le vin et les boissons

### Ouvrages

DION, Roger, *Histoire de la vigne et du vin en France. Des origines au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, CNRS ed., 2010

LECOUTRE, Matthieu, *Le goût de l'ivresse depuis le Moyen Âge (Ve-XXIe siècles)*, Paris, Belin, 2017

LECOUTRE, Matthieu, *Ivresse et ivrognerie dans la France moderne*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2011.

### Articles

DUBY, Georges, « Une synthèse : le vignoble français », *Annales*, 16-1, 1961, p. 122-126.

ROCHE, Daniel, Le temps de l'eau rare du Moyen Âge à l'époque moderne, In : *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 39<sup>e</sup> année, N. 2, 1984. pp. 383-399

## La vie quotidienne à l'échelle locale

BOEHLER, Jean-Michel, *Une société rurale en milieu rhénan : la paysannerie de la plaine d'Alsace (1648-1789) tome 2*, 2e éd. rev. et corr., Strasbourg, Presses universitaires de Strasbourg, 1995.

GARNOT, Benoît, *Vivre en Bourgogne au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Dijon, Editions universitaires de Dijon, 1996.

NICOLAS, Jean et NICOLAS, Renée, *La vie quotidienne en Savoie aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles*, Paris, Hachette, 1979.

POHREN, Joanna, « La vie quotidienne dans un village dauphinois : l'Albenc (1630-1838) : à travers les inventaires après décès, les baux à prix-faits, le cadastre Napoléonien et le parcellaire », *Histoire*, Grenoble, UPMF, 2015 [mémoire] - <https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-01361723>

## La matérialité et la société de consommation

### Ouvrages

GARNOT, Benoît, *La culture matérielle en France aux XVI<sup>e</sup>, XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles*, Paris, Ophrys, 1995.

ROCHE, Daniel, *Histoire des choses banales : naissance de la consommation dans les sociétés traditionnelles, XVII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Fayard, 1997.

### Articles

BOURQUIN, Laurent, « Les objets de la vie quotidienne dans la première moitié du XVI<sup>e</sup> siècle à travers cent inventaires après décès parisiens », *Revue d'Histoire Moderne & Contemporaine*, 36-3, 1989, p. 464-475.

CORNETTE, Joël, « La révolution des objets. Le Paris des inventaires après-décès (XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles) », *Revue d'Histoire Moderne & Contemporaine*, 36-3, 1989, p. 476-486.

GARNOT, Benoît, « Le logement populaire au XVIII<sup>e</sup> siècle : l'exemple de Chartres », *Revue d'Histoire Moderne & Contemporaine*, 36-2, 1989, p. 185-210.

## Activités économiques, approvisionnements, et travaux ruraux

### Ouvrage

KAPLAN, Steven Laurence, *Les ventres de Paris : pouvoir et approvisionnement dans la France d'Ancien régime / traduit de l'anglais par Sabine Boulongne*, Paris, Fayard, 1988.

### Articles

BLANCHARD, Marcel, « Note sur le commerce des céréales du Bas-Dauphiné dans le courant du XVIII<sup>e</sup> siècle », *Revue de Géographie Alpine*, 1-3, 1913, p. 295-298.

BELMONT, Alain, « La pierre et le pain. Les carrières de meules de moulin de Quaix-en-Chartreuse (XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles) », *Histoire & Sociétés Rurales*, 2001/2 (Vol. 16), p. 45-79

COMET, Georges, *Le Paysan et son outil. Essai d'histoire technique des céréales (France, VIII<sup>e</sup> - XV<sup>e</sup> siècle)*, , n° 1, Persée - Portail des revues scientifiques en SHS, 1992, vol.165.

DELHOUME, Jean-Pierre, « L'Élevage bovin en Limousin au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Histoire Sociétés Rurales*, Vol. 22-2, 2004, p. 65-101.

MIODUNKA, Piotr, « L'essor de la culture de la pomme de terre au sud de la Pologne jusqu'au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle », *Histoire Sociétés Rurales*, Vol. 42-2, 2014, p. 67-84.

QUELLIER, Florent, *Histoire du jardin potager*, Paris, Armand Colin, 2012

VALLEZ, Jean-Marie, « La boucherie rurale en Normandie au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Histoire Sociétés Rurales*, Vol. 29-1, 2008, p. 73-94.

## Le (Bas-)Dauphiné

### Ouvrage

BELMONT, Alain, *Des ateliers au village: les artisans ruraux en Dauphiné sous l'Ancien Régime. T. 2: ...*, Grenoble, Presses Univ. de Grenoble, 1998.

## Articles

DENIS-ROBIN, Marie-Laure, « Les états du Dauphiné et la ferme du sel de la province à la fin du XVIe et au début du XVIIe siècle. », *Bibliothèque de l'École des chartes*, 152-2, 1994, p. 429-463.

FAVIER, René, « Urbanisation, organisation de l'espace et réseau urbain en Dauphiné aux XVIIe et XVIIIe siècles », *Annales de Démographie Historique*, 1992-1, 1992, p. 217-244.

FRANÇOIS, Louis, « L'Ile Crémieu ou plateau de Crémieu », *Géocarrefour*, 4-1, 1928, p. 47-98.

MÉJEAN, Paul, « Le Bas-Dauphiné, une vue d'ensemble », *Géocarrefour*, 7-1, 1931, p. 1-13.

MERLE, Catherine et RICHAUD, Emmanuelle, « Le séchoir à noix du Bas-Dauphiné », *Le Monde alpin et rhodanien. Revue régionale d'ethnologie*, 22-4, 1994, p. 25-42.

## Outils et méthodologie

AYMARD, Maurice, « Pour l'histoire de l'alimentation : quelques remarques de méthode », *Annales*, 30-2, 1975, p. 431-444.

CHARBONNIER, Pierre (dir.), *Les anciennes mesures locales du Centre-Est d'après les tables de conversion*, Clermont-Ferrand, PUBP, 2008

SGARD, Jean, « L'échelle des revenus », *Dix-Huitième Siècle*, 14-1, 1982, p. 425-433.

## Liste des abréviations

**&** = Et

**ADI** = Archives départementales de l'Isère

**AD38** = Archives départementales de l'Isère

**©** = Copyright

**cf.** = Confer

**CSP** = Catégorie socioprofessionnelle

**Dir.** = Direction

**Éd.** = Édition

**etc.** = Et cetera

**IAD** = Inventaire(s) après décès

**Ibid.** = *Ibidem*

**Inv.** = Inventaire

**L** = Litre

**Moy.** = Moyen / Moyenne

**Nbr** = Nombre

**N.S.** = non spécifié

**Op. cit.** = *Opus citatum*

**Rééd.** = Réédition

## Table des matières

Déclaration anti-plagiat _____	3
Remerciements _____	4
Avant-propos _____	5
INTRODUCTION _____	6
<b>1ère partie : De l’approche générale à l’ambition de nos recherches _____</b>	<b>10</b>
Chapitre I - Généralités _____	11
Le monde rural français au XVIIIe siècle _____	15
<i>Des espaces</i> _____	11
<i>Des individus, des familles, une communauté</i> _____	13
L’histoire de l’alimentation française _____	15
<i>L’école des Annales : prémices de l’histoire de l’alimentation contemporaine</i> _____	16
<i>De la matérialité aux mots de la bouche</i> _____	17
<i>“L’après Jean-Louis Flandrin” : une pluralité de la table française</i> _____	19
Chapitre II - Travailler sur l’alimentation rurale en Nord-Isère au XVIIIe siècle _____	21
Le cadre chronologique et géographique _____	21
<i>Le Nord-Isère à l’époque moderne</i> _____	24
<i>Le XVIIIe siècle : sécurité, instabilité et “beauté”</i> _____	24
Le dépouillement des inventaires après-décès _____	25
<i>Présentation de la source et utilité pour l’historien</i> _____	27
<i>Restitution des données brutes : mon panel nord-isérois</i> _____	27
<b>2ème partie : Produits et consommations du terroir _____</b>	<b>33</b>
Chapitre III - À la quête de pains : bleds, tradition et nouveautés _____	34
Un régime céréalier : du labour au four _____	35
<i>Outillage et réserves : de l’apparente monotonie aux variétés</i> _____	35
<i>Confectionner le pain : pratiques, économie et enjeux sociaux</i> _____	38
La suprématie du pain : un idéal chrétien inatteignable ? _____	45
<i>La bouillie : entre facilité et volonté d’indépendance</i> _____	45
<i>La quête de “nouveaux pains”</i> _____	48

Chapitre IV - Les compagnons de l'écuelle _____	54
Une société du souper _____	54
<i>Pain &amp; soupe : une liaison intime</i> _____	56
<i>Le jardin secret : les insaisissables denrées du potager</i> _____	56
“Le plaisir de la chair” en ruralité _____	61
<i>Les bestiaux : de l'exploitation à la tuée</i> _____	66
<i>Gras et maigre : une distinction des honnêtes hommes et des nobles</i> _____	66
Étable et basse-cour dans la gestion du ménage _____	71
<i>L'œuf ou la poule : consommation &amp; commercialisation dans la basse-cour</i> _____	71
<i>Laiterie et fromagerie domestiques</i> _____	74
 Chapitre V - Desserts et boissons : de l'utile à l'agréable _____	 80
Les plaisirs sucrés : une note appréciable en fin de repas _____	80
<i>Les vergers et la cueillette : du fruit brut aux confitures</i> _____	82
<i>L'apiculture et le miel</i> _____	82
Le nouveau monde en Nord-Isère _____	84
<i>Une “démocratisation” du sucre ?</i> _____	87
<i>Les boissons coloniales</i> _____	87
De l'eau à l'ivresse : boire “local” _____	90
<i>L'eau : le risque face à la nécessité</i> _____	92
<i>Petit vin, vin et vin fin : le sang universel</i> _____	92
<i>Eau-de-vie et alternatives alcoolisées</i> _____	98
 <b>3ème partie : La cuisine &amp; la table, un cadre de vie</b> _____	 <b>102</b>
Chapitre VI - La cuisine : de la pièce à vivre à un art _____	103
Le cœur du foyer modeste _____	103
<i>La cheminée : source de vie familiale</i> _____	106
<i>La cuisine : une pièce identifiée et finalité de la vie rurale</i> _____	106
Pratiques et modes : de la cuisine traditionnelle à la distinguée _____	108
<i>Les goûts et les pratiques communes en ruralité</i> _____	114
<i>Vers une petite révolution : de nouvelles manières de cuisiner</i> _____	114



Chapitre VII : L'encadrement du repas rural	119
Le lieu du repas : entre mouvance et fixation	119
<i>Manger chez soi : de l'unique pièce à vivre à la chimérique salle à manger</i>	122
<i>Manger dehors : du champ à "la croix verte"</i>	122
La table moderne : transition entre manières et rusticité	127
<i>En "Mauvaise posture" et repas collectif : la table modeste</i>	129
<i>Une révolution timide par le haut : l'individualisation de la table et préciosité</i>	129
<i>Mise en scène, service et ostentation</i>	133
CONCLUSION	139
SOURCES	143
BIBLIOGRAPHIE	149
Liste des abréviations	156
Table des matières	163

## Résumé

À l'époque moderne, le monde rural, majoritaire sur le territoire français, tente quotidiennement de subvenir à ses besoins les plus simples et les plus fondamentaux. Parmi ces besoins, celui de manger et de boire relevait constamment du défi face aux guerres, au climat ou encore aux redevances, qui provoquaient carences, disettes, voire famines. L'histoire rurale est, de ce fait, ancrée dans une vision misérabiliste de la population qu'elle étudie, et de leur alimentation. Dans un contexte de regain d'intérêt pour la cuisine des humbles paysans dans l'historiographie française, cette étude tente de faire état de l'alimentation de la population rurale nord-iséroise au XVIII<sup>e</sup> siècle, des plus aisés aux plus misérables, tout en abordant les façons de cuisiner ou les manières de table. Pour cela, elle s'appuie sur une source bien connue dans l'histoire de la matérialité ou de la vie quotidienne : les inventaires après-décès.

Mots-clés : époque moderne - rurale - alimentation - table - Nord-Isère - vie quotidienne - matérielle - consommation - XVIII<sup>e</sup> siècle - inventaire après-décès

## Abstract

In modern times, the rural world, the majority on French territory, tries daily to meet its simplest and most basic needs. Among these needs, the need to eat and drink was a constant challenge in the face of war, climate and royalties, which caused shortages, food shortages and even famine. Rural history is therefore rooted in a miserable vision of the population it studies, and of their diet. Against a backdrop of renewed interest in the cuisine of humble peasants in French historiography, this study attempts to describe the diet of the rural population in the North of the department of Isère in the 18th century, from the most affluent to the most miserable, while at the same time addressing the ways of cooking and eating. To do this, it relies on a well-known source in the history of materiality or daily life: post-death inventories.

Keywords : modern period - rural - food - table - Nord-Isère - everyday life - material - consumption - 18th century - France - post-death inventories

Document de couverture : WEENIX, Jan Baptist, *Dans la cuisine*, Allemagne, Schwerin, Staatliches Museum

© BPK, Berlin, Dist. RMN-Grand Palais / image Staatliches Museum Schwerin // Larousse, "seigle" - <https://www.larousse.fr/encyclopedie/images/Seigle/1011645>